

Picarones - peruanische Kürbis-Donuts

Zutaten (für 4 Personen):

Für den Teig:

200 g Kürbis (z.B. Hokkaido oder Butternut)
100 g Süßkartoffeln
1 EL Zucker
1 TL gemahlener Anis
1 TL Zimt
2 Gewürznelken
200 g Weißmehl
20 g frische Hefe
½ EL Zucker für die Hefe

Zum Frittieren:

pflanzliches Bratöl

Für den Sirup:

200 g brauner Rohrzucker (als Ersatz für Chacaca-Paste - schwer zu finden)
Wasser
1 Prise Zimt
1Prise Anis
1 Gewürznelke
½ Orange (Saft und geriebene Schale)

Zubereitung:

Kürbis und Süßkartoffel schälen und in Stücke schneiden.

In einen Topf mit einem Liter Wasser, Anis, Zimt und den Gewürznelken geben und ca. 25 - 30 Minuten garen. Dann leicht abkühlen lassen, die Gewürznelken herausnehmen, eine Tasse Kochwasser abnehmen und beiseitestellen und die Masse durch die Kartoffelpresse drücken.

Hefe im noch lauwarmen Kochwasser mit ½ EL Zucker auflösen und ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen, bis sich Bläschen bilden.

Die Kürbis-Süßkartoffel-Creme in eine Schüssel geben und nach und nach Mehl einarbeiten. Hefegemisch ebenso dazugeben und kräftig vermischen, bis der Teig eine gleichmäßige Struktur erreicht.

Den Teig zugedeckt 3 Stunden ruhen lassen.



Für den Sirup alle Zutaten (bis auf die Orangenschale, nur den Saft) in einen Topf geben und mit Wasser füllen, bis diese knapp bedeckt sind. Bei kleiner Hitze köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die Nelken entfernen.

Weiter auf kleiner Flamme köcheln lassen, damit der Sirup nicht vollständig abkühlt. 1 Prise Orangenschale einrühren.

Öl in einem tiefen Topf oder eine Fritteuse erhitzen.

Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und aus dem Teig Ringe formen. Damit diese beim Heben nicht auseinandergehen, kann man sie mit Hilfe eines Holzstäbchens oder dem Griff eines Löffels heben und sie einzeln ins Öl geben. Sobald der Ring von allen Seiten goldbraun und knusprig ist, mit einem Stäbchen am Loch heben, herausnehmen und auf einem Teller mit Küchenpapier abtropfen lassen.

Alle fertigen Picarones auf einem Servierteller anrichten und mit lauwarmem Sirup beträufeln.