

LECHE FRITA (FRITTIERTE PUDDINGWÜRFEL)

(etwa 36 Stück)

- ¾ Liter Vollmilch
- 1 Bio-Zitrone
- 40 g Butter
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 100 g Puderzucker
- 3 Eigelb
- 80 g Speisestärke

- 1/2 l natives Olivenöl oder Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 60 g Weizenmehl
- 100g Zucker
- 1 TL Zimt



Die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Die Vanilleschote auskratzen. 500ml Milch im Topf bis zum Siedepunkt erwärmen, den Topf vom Herd nehmen und Vanillemark, Butter, Zitronenschale und Zimtstange hinzugeben. Für 5 Minuten ruhen lassen.

Die restlichen 250ml Milch mit der Speisestärke vermischen, so dass keine Klumpen zurückbleiben. Die Eier trennen. Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker hellgelb schlagen. Milch-Stärke-Mischung hinzugeben und Mischen bis alle Klumpen verschwinden.

Die Milch aus dem Topf durch ein Sieb filtern und wieder in den Topf geben. Zum Kochen bringen und die Eier-Mischung unter ständigem Rühren hineingeben. So lange rühren bis eine dickliche Masse entsteht.

Eine Auflaufform (etwa 24x24cm) mit Butter fetten und die Masse etwa 1,5 cm hoch einfüllen und sofort mit Klarsichtfolie abdecken. Sie sollte direkt auf der Puddingmasse aufliegen, dadurch bekommt der Pudding keine Haut. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht.

Den Pudding vom Rand lösen, ein Brett auf die Auflaufform geben und den Pudding stürzen. In Quadrate oder Rechtecke schneiden. Zuerst im Mehl und dann im verquirlten Ei wenden, bis die Würfel gut umschlossen sind.

In einer großen Pfanne oder einem Topf das Öl erhitzen und die Würfel hineingeben. Bei mittelgroßer Hitze von jeder Seite etwa eine Minute frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen haben. Auf Küchenpapier geben und das Fett aufnehmen lassen. In der Zimt-Zucker-Mischung wälzen und warm oder kalt genießen.

Die Leche Frita sollten am besten innerhalb von zwei Stunden gegessen werden, da sie sonst sabschig werden. Wenn ihr es richtig knusprig mögt, könnt ihr den Pudding nach Mehl und Ei auch noch in Paniermehl wenden.