

## Rezept Alfajor (Gefüllte Kekse)

Aus paraguayischer Sicht sind Alfajores typisch lateinamerikanisch, und quasi in jedem südamerikanischen Land gibt es sie, von ganz einfach bis luxuriös, insbesondere mit der typisch lateinamerikanischen Füllung Dulce de Leche. Tatsächlich stammen sie jedoch aus Spanien, wo dieses Rezept im 8. Jahrhundert durch die Mauren bekannt gemacht wurde. Alfajor ist eines der wichtigsten Gebäcke in Paraguay, das auf keinem Nachtschbuffet fehlen darf.



Mehl, Stärke, Natron und Backpulver vermischen. In einer separaten Schüssel das Fett mit dem Zucker verquirlen. Dann die Eigelb, den Cognac, den Zitronensaft und das Vanillin (oder Vanilleessenz) hinzufügen und immer gut vermischen. Alle trockenen Zutaten, die schon vermischt sind, dazugeben und verrühren. Nicht zu stark mixen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen. Dabei kann die Teigmasse im Kühlschrank ruhen. Den Teig auf ca ½ cm Dicke ausrollen und runde Förmchen in gewünschter Größe ausstechen.

Die geformten Teigkreise mit etwas Abstand auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für rund 10-12 Minuten backen, nicht mehr. Abkühlen lassen, auch wenn sie ggf. noch nicht sehr gebräunt sind. Die Hälfte der gebackenen Kekse mit der Füllung bestreichen und eine zweite Scheibe als Decke drauflegen. Am Ende die Schnittstelle in den Kokosraspeln rollen.



In Lateinamerika wird fast immer Dulce de Leche als Füllung für Kuchen oder Kekse verwendet, aber auch Guavenmarmelade. Sie können aber jede beliebige Marmelade ausprobieren.

Statt in Kokosraspeln kann man die Doppelkekse auch in ein Schokoladenbad (dunkel oder weiß) tunken.

### Zutaten

3 Eigelb

1 TL Cognac oder Rum

1 TL Vanillin

1 TL Zitronensaft

200 g Mehl

200 g Margarine oder Butter

300 Maisstärke

150 g Zucker

1 TL Natron

10 g (2 TL) Backpulver

Dulce de Leche oder Marmelade für die Füllung

Kokosraspeln zum Verzieren

Ergibt ca. 24 Stück

Dieses Rezept stammt aus dem Buch

„Kochbuch Paraguay“ von Kerstin Teicher  
ISBN: 978-3735795021

Es ist überall im Buchhandel – auch online - erhältlich als Buch und E-Book.

