

Malawah/Malawax - Somalischer süßer Pfannkuchen

• by Freda Muyambo

Was du brauchen wirst

- 2 Tassen Mehl
- 2 1/2 Tassen Milch
- 2 große Eier
- 1 Esslöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Kardamom
- 1/2 Teelöffel Ingwer
- 1 Prise Salz
- 2 Esslöffel Rapsöl (oder Butter zum Braten)
- Garnierung: Geben Sie etwas Honig, Butter und Zucker zum Servieren

Wie man es macht

1. Schlagen oder verrühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel. Alternativ mischen Sie sie mit einem Stabmixer.

2. Erhitzen Sie eine Bratpfanne und lassen Sie ein wenig Butter darin zerrinnen, um die Malawa zu braten. Sie könnten anstelle von Butter auch Öl verwenden. Schöpfen Sie etwas Teig in die Pfanne und schwenken Sie die Pfanne so, dass sich der Teig verteilt, um eine dünne Schicht zu bilden, die sich zu den geschwungenen Seiten der Pfanne hin ausbreitet

3. Etwa 1 Minute leicht golden braten, dann umdrehen und wieder 1 Minute braten.

4. Servieren Sie das Malawah, indem Sie geschmolzene Butter und Honig darauf verteilen oder etwas Zucker darüber streuen.

