

REZEPT

# MANAZI

## ARBEITSGERÄTE

Messer  
Schüssel  
Geschirrtuch  
Nudelholz  
Messer  
evtl. Spritzbeutel (für Füllung)  
Fritteuse



## ZUTATEN

300 g Mehl  
1 Ei  
1 TL Trockenhefe  
50 g Zucker  
120 ml lauwarme Milch  
2 EL weiche Butter  
1 Prise Salz  
½ TL gemahlener Kardamom  
Pflanzenöl (zum Frittieren)  
ca. 100 g Nuss-Nougat-Creme  
(1 TL pro Manazi)

## ZUBEREITUNG

### 01 Teig vorbereiten

Mehl, Zucker, Hefe, Salz und Kardamom in eine Schüssel geben. Ei, Milch und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

### 02 Teig ausrollen und schneiden

Auf bemehlter Fläche etwa 1 cm dick ausrollen. In Rauten, Kreise oder Dreiecke schneiden.

### 03 Manazi frittieren

Öl auf 170–180 °C erhitzen. Portionsweise goldbraun ausbacken (ca. 2 Minuten pro Seite), auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### 04 Füllen und servieren

Manazi leicht abkühlen lassen.

Mit einem kleinen Messer oder Spritzbeutel mit Nuss-Nougat-Creme füllen – oder einfach dazu servieren.