The Hunger Project.
SWITZERLAND

REZEPT

Benin

Le Petit Caillou, Knusprige Tradition aus Benin

ZUTATEN:

- 125ml Öl
- Zucker (nach Belieben)
- Vanille-Aroma (nach Belieben)
- 1 Ei
- 2 TL Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 170ml ungezuckerte Kondensmilch
- 1 kg Mehl

ZUBEREITUNG:

1. Die Kondensmilch in eine Schüssel geben. Dazu ein Ei, die Trockenhefe, das Salz, das Vanille-Aroma, das Öl und den Zucker hinzufügen und mischen.

2. Das Mehl hinzufügen. Gut kneten, bis ein fester Teig entsteht. Kleine längliche Stücke formen und diese danach quer in kleine Streifen schneiden.

3. Die kleinen Stücke in heisses Öl geben. Einige Minuten warten und herausnehmen, je nachdem, ob die Petit Caillou weniger oder stärker gebräunt sein sollen.

4. Einige Minuten abkühlen lassen, direkt geniessen oder gut geschlossen für später aufbewahren.

Le Petit Caillou, Knusprige Tradition aus Benin

Dieses Rezept verdanken wir The Hunger Project Switzerland und Mariam Bocco, Unternehmerin in der Lebensmittelverarbeitung und Partnerin des Epicenters von Tré-Dassa in der Gemeinde Dassa-Zoumè, Benin.

In Benin gehört „Petit Caillou“ zur kulinarischen Tradition. Das Gebäck aus Weizenmehl, Öl, Zucker und lokalen Aromen begeistert mit seinem knusprigen Geschmack und liefert zugleich wohltuende Energie. Was es jedoch einzigartig macht, ist sein Platz in der lokalen Tradition: Es wird oft serviert, um Gäste zu Hause herzlich willkommen zu heissen und ist deshalb unverzichtbar bei Festen und Veranstaltungen. Es wird besonders in der Weihnachtszeit gegessen, da es für Teilen und Geselligkeit steht.

Petit Caillou ist ein kleiner Genuss, der zu Aperitifs gereicht wird, Familien zusammenbringt und an die Kreativität der Gemeinschaft erinnert. Knusprig im Mund, gibt es genug Energie für alle täglichen Aktivitäten.

Wir wünschen Ihnen schöne Feiertage.
Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung 2025.

Unterstützen