

Zimtsterne, Vanillekipferl oder Spekulatius – diese Kekse gehören zu Weihnachten in Deutschland einfach dazu.

Zum Chanukka-Fest werden traditionell Speisen, die in Öl gebacken sind, gegessen. Um an die besondere Rolle des Öls beim Chanukka-Wunder zu erinnern gehören zu dem achttägigen Fest also zum Beispiel Latkes (Kartoffelpuffer) und Sufganiot (Krapfen, Berliner oder Pfannkuchen) unbedingt dazu.



## Latkes mit Apfel-Birnen-Gewürzkompott

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg festkochende Kartoffeln	2 Eier
2 Zwiebeln, fein gewürfelt	1 Zimtstange
6 Äpfel	1 Sternanis
4 Birnen	2 Kardamomkapseln
100g brauner Zucker	1 Prise Salz
200ml Wasser	1 TL Salz
200ml Sonnenblumenöl	

**Für die Reibekuchen:** Kartoffeln schälen, mittelgrob reiben, in einem feinen Sieb abtropfen lassen und dabei immer wieder ausdrücken.

**Für das Kompott** Äpfel und Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Mit Zucker, Gewürzen, 1 Prise Salz und ca. 200 ml Wasser weich köcheln und die Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Die Gewürze entfernen.

Das Obst mit dem Kartoffelstampfer etwas stampfen und kalt stellen.

Die Kartoffelraspel mit Zwiebeln, Eiern und Salz gut vermengen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Aus der Masse nacheinander portionsweise Puffer backen. und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

*Rezept: Tom Franz, deutsch-israelischer Koch*

## Sufganiot

### Zutaten

40 g Hefe	1 Ei
6 TL Zucker	3 EL Butter
500 g Mehl	Pflanzenöl zum Frittieren
Saft von einer Orange	Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:** Die Hefe und zwei Teelöffel Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und 15 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz, den Orangensaft, das Ei, Butter, einen Esslöffel Öl, vier Teelöffel Zucker sowie das Hefegemisch unterrühren. Den Teig mit einem Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Anschließend ausrollen, bis der Teig etwa zweifingerdick ist, und mit einer runden Form (einem Glas) Kreise ausstechen. Diese an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Ausreichend Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Kreise darin frittieren, dabei den Topf mit einem Deckel verschließen und die Sufganiot zwischendurch wenden. Wenn sie goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.