



Panderitos werden aus Maniokmehl hergestellt und gelten als ein typisch kolumbianisches Gebäck. (Zürich, 3/2014)

PANDERITOS

Kleine Kekse aus Maniokmehl, Zucker und Butter

Wer in Cartagena de los Indias einen Kaffee bestellt, bekommt dazu oft einen kleinen Keks serviert, ein eher trockenes Knöpfchen von der Größe einer Murmel und von leicht ungewöhnlicher Konsistenz. Die Plätzchen heißen *Panderitos* und werden aus Maniokmehl hergestellt. Sie gelten als ein typisch kolumbianisches Gebäck. Das Rezept soll ursprünglich aus dem Westen des Landes stammen (als Ursprungsregionen werden Huila, Tolima oder das Valle del Cauca genannt). Auch im Portal de los Dulces von Cartagena allerdings findet man Panderitos an jedem Stand.

Wenn die Plätzchen etwas größer geraten, dann heißen sie *Panderos*. *Pandero* lautet die spanische Bezeichnung für eine bestimmte Rahmentrommel, eine Art Tamburin – ob der Name des Gebäcks damit etwas zu tun hat, weiß ich nicht.

Oft kommt ein kleiner Schluck Aguardiente in den Teig der Panderitos. Dieser Schnaps aus Zuckerrohr mit Anisaroma gilt als populärstes Getränk Kolumbiens, vor allem in den Anden-Regionen. Ich habe in Bogotá Panderitos gekostet, die tatsächlich ein wenig nach Anis rochen – nicht so aber die Kekse, die ich in Cartagena



Ein süßes Geheimnis | «Dazwischen reihen sich etwa zwei Dutzend kleine, weiß gestrichene Stände, die alle mehr oder weniger dieselben Süßigkeiten verkaufen: Enyucado, Caballito, Panderito, Melcocha, Casadilla, Diabolina, Alegria, Suspiro – alles Namen, die Gaumenglück seufzen und Schluckseligkeit versprechen. Allerdings sehen die Stücklein eher aus, als würden...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 6. Februar 2020.



Hier sitzen die Panderitos etwas zu nah aufeinander und werden sich beim Backen berühren. Die Rillen in der Oberfläche sind der Eindruck einer Gabel. Manche Rezepte empfehlen, die Panderitos ein wenig einzustechen. Ich habe das ausprobiert – aber nicht herausgefunden, was es bewirken soll, verschwinden die Rillen doch beim Backen vollständig. (3/2014)



Nach dem hier vorgestellten Rezept werden die kleinen Kekse eher trocken und passen so gut zu Kaffee oder einem Glas Wein. Wer die Plätzchen feuchter haben möchte, erhöht den Anteil Butter auf das Doppelte oder sogar Dreifache.

FÜR 70 STÜCK

180 g Maniokmehl (Tapiokamehl)
 80 g Zucker, wer es etwas süßer mag, nimmt 100 g
 1 Pr. Salz
 ½ TL Backpulver
 20 g Butter, auf Raumtemperatur
 1 Ei
 1 EL Rum
 1–2 EL Milch oder Wasser
 Etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Variationen | Die Panderitos eignen sich auch gut für allerlei Aromatisierungen, zum Beispiel mit Anis oder Limettenabrieb. Man kann statt dem Rum auch etwas Orangen- oder Rosenwasser in den Teig packen und erhält ein Gebäck, das in Cartagena wohl *Panderito arabo* heißen würde – oder schöner: *Suspiro del oriente*.

immer wieder bekommen haben. Ich habe daraus den Schluss gezogen, dass die Panderitos von Cartagena wohl eher mit dem für die karibische Küste typischen Rum aromatisiert werden, statt mit dem an der Atlantikküste etwas fremden Aguardiente.

Meine Panderitos werden etwas größer als die meist industriell gefertigten Kekse, die man in Kolumbien zum Kaffee bekommt und in Maxi-Dosen in jedem Supermarkt kaufen kann. Sie sind eher trocken und schmecken weder sehr süß, noch haben sie ein ausgeprägtes Aroma. Und doch verleiht ihnen das Maniokmehl einen Charme, der einen immer wieder zugreifen lässt, vor allem wenn die Plätzchen frisch aus dem Ofen kommen.

Zubereitung (Ruhezeit 30 Minuten, Backzeit 15 Minuten)

1 | Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen. Butter, Ei und Rum beigegeben, alles so zwischen den Fingern und Handflächen zerreiben (etwa 5 Minuten lang), dass ein Häufchen aus ähnlich großen Flocken entsteht.

2 | Gerade so viel Milch oder Wasser angießen, dass sich die Flocken zu einem Teig zusammenkneten lassen. *Wird der Teig zu feucht, kann man wieder mit etwas Mehl korrigieren.*

3 | Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie packen und 30 Minuten kühl stellen.

4 | Teig in vier Teile zerpfücken und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer länglichen, etwa 2 cm dicken Wurst ausrollen. Rolle in 2 cm lange Stücke schneiden.

5 | Kekse in einem Abstand von 2–3 cm auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und in dem 180 °C heißen Ofen 15 Minuten backen. *Die Stücke blähen sich im Verlauf des Backprozesses auf etwa das doppelte Volumen auf. Der Boden kann zum Schluss bräunliche Flecken haben, die Oberfläche aber sollte immer noch elfenbeinfarbig sein.*

6 | Auf dem Blech oder einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Panderitos und andere Süßigkeiten warten im Portal de los Dulces in in Cartagenas auf ihre Käufer. (2/2014)