

EIN KNABBERSNACK AUS NIGERIA

Kaum ein Geburtstag oder eine Hochzeit kommt ohne die kleinen Kekse aus. Sie werden wie Popcorn im Kino gegessen, Gästen zum Knabbern angeboten und auf der Straße verkauft. Chin-Chin ist einer der beliebtesten Snacks in Nigeria. Es braucht nicht viel, um die kleinen Teigquadrate herzustellen, die meistens frittiert und seltener auch im Ofen gebacken werden: Mehl, Milch, Zucker, Eier und Gewürze.

„Für viele Frauen ist der Verkauf von Chin-Chin ein erster Schritt aus der Armut“, erzählt Schwester Veronica Onyeansi. Die Frauen werden nicht nur darin geschult, Chin-Chin in den benötigten Mengen herzustellen und für den Verkauf zu verpacken. Sie lernen auch, wie sie ihr kleines Unternehmen führen – als fliegende Händlerin, die ihre Ware am Straßenrand verkauft, oder mit einem kleinen Stand. Auf dem Land wird Chin-Chin auch mit Mehl aus Maniok oder Süßkartoffeln hergestellt, die die Frauen selbst anbauen.

Das wichtigste Gewürz in den kleinen Keksen ist die Muskatnuss. Ein Gewürz, das schon Hildegard von Bingen schätzte.



Hartmut Schwarzbach

www.missio-hilft.de/wms

missio
glauben.leben.geben.



Das missio-Solidaritätessen



Sergij Koval / Alamy Stock Photo

CHIN-CHIN

- 650 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 ½ Teelöffel geriebene Muskatnuss
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 115 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 240 g Milch oder Wasser
- 2 Esslöffel Wasser (nur bei Bedarf)
- Öl zum Benetzen

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Mischen Sie alle trockenen Zutaten – Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillezucker und Muskatnuss – zusammen. Verrühren Sie dann Milch und Ei in einer separaten Schüssel und stellen Sie sie beiseite. Fügen Sie die Butter zu den trockenen Zutaten hinzu und mischen Sie sie mit Ihren Händen. Dann die Milch-Ei-Mischung in die trockenen Zutaten geben und gut vermischen.

Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche kneten und bei Bedarf mehr Mehl hinzufügen, bis der Teig glatt ist.

Nehmen Sie die Hälfte des Teiges und rollen Sie ihn aus, bis er 2 Zentimeter dick ist, und schneiden Sie den Teig zunächst in 2 bis 3 Zentimeter breite senkrechte und dann in ebenso breite waagerechte Streifen. Verwenden Sie einen Pizzaschneider oder ein scharfes Messer. Legen Sie die kleinen Teigquadrate auf Backbleche mit Backpapier und benetzen Sie sie mit Öl. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten. Überprüfen Sie beim Backen einige Male, ob die Farbe goldbraun wird.

Chin-Chin können in einer Dose problemlos ein paar Wochen lang aufbewahrt werden.