

# Polvoron

Rezept für ungefähr 40 Stück



**Polvoron ist eine Süßigkeit aus Milchpulver, die in den Philippinen sehr beliebt ist. Da Polvorones in ihrer farbigen Verpackung sehr schön aussehen, werden sie häufig als «Pasalubong», als typisches Mitbringsel aus den Philippinen, Freunden im Ausland verschenkt. Viele Personen in den Philippinen stellen Polvorones nach einem persönlichen Rezept her und verkaufen sie auf der Strasse oder an Bekannte, um auf diese Weise ein Zusatzeinkommen zu haben.**

#### Tipp:

- Das Formen und Verpacken von Polvorones eignet sich gut für eine Gruppenaktivität. Kinder lieben es auch, Polvorones für einen Wettbewerb zu benutzen: Alle nehmen gleichzeitig ein Polvoron in den Mund und versuchen, es möglichst schnell zu essen. Die erste Person, die danach pfeifen kann, gewinnt!
- Die Polvorones zerbröckeln weniger, wenn sie vor dem Verpacken kühl gestellt werden. Im Kühlschrank sind Polvorones ungefähr eine Woche haltbar. Sie können auch im Gefrierfach für eine längere Zeit aufbewahrt werden.

#### Zutaten

500g Mehl  
250g Milchpulver  
½ TL Salz  
250g Butter *geschmolzen und abgekühlt*  
450g Zucker  
Zellophan- oder Seidenpapier

#### Zubereitung in der Füllung

- Das Mehl in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten bis es leicht braun ist.
- Mehl, Milchpulver und Salz, geschmolzene Butter und Zucker in einem Topf gut mischen.
- Wenn die Masse die Konsistenz von leicht feuchtem Sand hat, Bällchen daraus formen und flachdrücken. (In den Philippinen wird ein spezielles Gerät benutzt, um die Polvorones zu formen.) Falls die Polvorones zerbröckeln, etwas mehr Butter zufügen.
- Die Polvorones in farbiges Zellophan- oder Seidenpapier einpacken.