

Roscas

Schrittbeschreibung - Cha Cha Cha Figur 3

- Aus Fan in "Curl" (halbe Damen Linksdrehung auf dem letzten Schritt des Chassés mit dem rechten Fuß)
- Herr aus Wiegeschritt in Fußwechsel über 3fach Wiegeschritt (6 x 1/4 Schlag)
- Dame wieder in den Fan (Chassé Diagonal) in DaSo
- Herr parallel zur Dame bis zum DaSo (Fußwechsel mit "Schritt/Tip" während DaSo und Chassé nach rechts)
- alles an seiner linken und ihrer rechten Hand

Roscas - Spanische Krapfen



Zutaten

- pro ganzes Ei
- 9 EL Zucker
- 9 EL Milch
- 9 EL Weißwein
- 9 EL Öl
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- Mehl
- Anis
- Zucker

Zubereitung:

Zuerst mit dem Mixer, dann von Hand kneten. Soviel Mehl nehmen wie nötig, bis Teig etwas fester als Hefeteig ist. Mit der Hand kleine Kugeln formen und ausrollen und die Enden verschlingen. In Sonnenblumenöl ausbacken, in Anis und dann in Zucker wenden.