

# King Kong

## Alfajor de Trujillo

### Süße Keks-Nachspeise

### King Kong



«King Kong» es el dulce más famoso y típico de la zona norte del Perú, específicamente de la región de Lambayeque con su capital Chiclayo – aprox. 770 km de distancia de Lima. No solo en términos arqueológicos esta región tiene mucho que ofrecer, incluso en la gastronomía se encuentran tantas delicias, como el postre de galletas dulces con el inusual nombre de «King Kong».

Inicialmente este dulce se conocía bajo el nombre de «Alfajor de Trujillo». Consistía en galletas cubiertas de Manjar blanco y superpuestas una encima de la otra. El cambio de nombre tiene su origen en los años treinta del siglo pasado. La historia cuenta, que cuando en Lambayeque se estrenó la famosa película «King Kong», los ciudadanos compararon el molde y tamaño del dulce con el protagonista principal – el gorila. Así que de un momento al otro le dieron el nuevo nombre a la galleta.

El «King Kong» hoy se prepara y refina por ejemplo con higos, membrillos o piña. Cada año entre el 25 de julio y 2 de agosto se festeja en la ciudad de Lambayeque el «Festival del King Kong», en donde se trata de preparar el «King Kong» cada vez más grande.

Debo admitir que yo recién al escribir el libro he conocido y preparado por primera vez este dulce. Es muy fácil de preparar y sabe delicioso.

«King Kong» ist die wichtigste und bekannteste Süßspeise aus dem Norden Perus. Lambayeque mit seiner Hauptstadt Chiclayo ist etwa 770 km von Lima entfernt. Nicht nur in archäologischer Hinsicht hat diese Region viel zu bieten, auch in der Gastronomie findet man so manche Köstlichkeit, wie die süße Keks-Nachspeise mit dem ungewöhnlichen Namen «King Kong».

Anfänglich war dieses Gebäck bekannt unter dem Namen «Alfajor de Trujillo» (Keks aus der Stadt Trujillo). Es bestand aus mehreren aufeinandergelegten Keksen, die dazwischen mit Manjar blanco bestrichen wurden. Die Namensänderung hat wohl seinen Ursprung in den dreißiger Jahren. Die Geschichte erzählt, dass als in Lambayeque der weltbekannte Film «King Kong» lief, die Einwohner behaupteten, dieses viereckige und längliche Gebäck habe Ähnlichkeit mit der Hauptfigur – dem Gorilla. Somit wurde dieses Süßgebäck kurzerhand umbenannt.

Mittlerweile wird der «King Kong» beispielsweise mit Feigen, Quitten oder Ananas verfeinert. Eine leckere, aber süße Angelegenheit. Jedes Jahr zwischen dem 25. Juli und 2. August wird das «Festival des King Kong» in Lambayeque gefeiert, wo auch immer wieder der Wettbewerb zur Herstellung des größten «King Kong» stattfindet.

Ich muss zugeben, dass ich die Keks-Nachspeise «King Kong» erst beim Schreiben des Buches kennengelernt und sie dafür auch zum ersten Mal in meinem Leben selber gebacken habe. Es ist einfach zuzubereiten und schmeckt hervorragend.

**King Kong**

Zutaten für 4 Personen:

*Teig*

500 g Mehl

6 Eigelbe

100 g Butter

125 ml Wasser

Salz

*Füllung:*

150 g Manjar Blanco \*

100 g Feigen

100 g Quittengelee

Puderzucker zum Bestäuben

*\*Manjar blanco kann man auch mit einer Dose gezuckelter Milch (Kondensmilch) herstellen: Die geschlossene Dose in ein Wasserbad stellen und etwa 1 1/2 Stunden kochen. Die Creme wird dabei fest und kann hervorragend für Kuchen und andere Nachspeisen verwendet werden.*

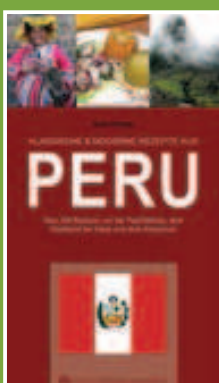
**Zubereitung:**

Die Butter und die Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl, das Wasser und das Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. Auf einer mit Mehl bestreuten Fläche ausrollen. Entweder in 4 gleichmäßig große Quadrate schneiden oder in Kreise von etwa 20 cm Ø. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel gleichmäßig einstechen, damit sie sich nicht wölben, und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft) / 220°C (Ober-Unterhitze) etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Feigen (frische oder getrocknete) in feine Scheiben schneiden. Auf die erste Teigplatte Manjar blanco streichen, darüber die Feigen verteilen. Darauf eine Teigplatte legen, diese mit dem Quittengelee bestreichen. Die dritte Teigplatte dann wieder mit Manjar blanco und Feigen belegen und mit der letzten Teigplatte abdecken. Mit etwas Puderzucker bestäuben.



**Heidi Schade** ist in Peru geboren und aufgewachsen, stammt aber aus einem österreichischen Elternhaus. Sie hat das erste Buch auf Deutsch über die peruanische Küche geschrieben. Sie lebt heute in Mainz und arbeitet als Autorin und Journalistin.

[www.heidi-schade-fotografie.de](http://www.heidi-schade-fotografie.de)



Schade, Heidi:

**Klassische & moderne Rezepte aus Peru- Über 200 Rezepte von der Pazifikküste, dem Hochland der Inkas und dem Amazonas**, erschienen beim Verlag: Gebrüder Kornmayer. ISBN : 978-3-938173-70-1.

Einband: Englisch Broschur. Preis: 14,95 EUR. 270 S.,

Fotos von Land, Leuten, Essen. Peruanische Produkte im Rhein-Maingebiet sind erhältlich über den Onlineversand [www.mi-tierra.de](http://www.mi-tierra.de), und am südamerikanischen Stand in der Frankfurter Markthalle.