

Rezept

JALEBI

Ein Rezept von JALEBI, am 23.04.2024

Zutaten

½ TL	Trockenhefe	100 g	Mehl
1 EL	Kichererbsenmehl	1 TL	Öl
	Zucker	200 g	Zucker
½	Zitrone		gemahlener grüner Kardamom
1 Dose	Safranfäden (0,1 g)	1 l	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Trockenhefe mit ca. 150 ml warmem Wasser in ein Schälchen geben und 15 Min. quellen lassen, bis sich an der Oberfläche kleine Bläschen bilden.
2. Die Mehle, das Öl, 1 Prise Zucker und die Hefemischung in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
3. Für den Sirup in einer großen Pfanne den Zucker in 100 ml Wasser auflösen. Die Zitrone auspressen und den Saft mit 1 Prise Kardamom und den Safranfäden unter den Sirup rühren.
4. Das Öl in einem Topf erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Kochlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen. Den Teig glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit großer glatter Tülle füllen.
5. Den Teig in Kringeln in das heiße Öl drücken und goldbraun frittieren. Die Kringel herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. In den heißen Zuckersirup tauchen und auf einem Teller trocknen lassen. Frisch servieren.