

Luqaimat (Aus den VAE)

2g Safran
5g Kardamom

und
mit 100ml warmen Wasser mischen

500g Weizenmehl
50g Speisestärke
25g Zucker,
10g Hefe
5g Salz
250g Wasser

und
sieben und

und
dazugeben. Das Ganze gründlich zu
einem Teig verkneten und 30-40 Minuten
gehen lassen.

Den Teig portionsweise (etwa $\frac{1}{2}$ Esslöffel) in heißem Fett ausbacken. Etwa
1Minute von jeder Seite, bis die Bällchen goldbraun sind.

100g Dattelsirup

erhitzen und die Bällchen
darin eintauchen. Anschließend mit
bestreuen

50g Sesam

Ergibt: Ca. 20 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 45min.

Bakckzeit: Ca. 2min. Pro Stück