

Lokma / Loukomades (Honigbällchen)

für 4 Personen

Rezept und Zubereitung:

Tina und Esther C. Graf

15 g Hefe

1 1/2 Glas Wasser

500 g gesiebtetes Mehl

1 EL flüssiger Honig

1 TL Salz

ca. 4 dl Öl zum ausbacken

flüssiger Honig zum Wenden

Zimt

Die Hefe in eine Schüssel geben und mit etwas Wasser auflösen. Nach und

nach Mehl, Salz, einen Eßlöffel Honig und das restliche Wasser dazumischen und gut umrühren. Den Teig gut durchkneten und eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen. Den Teig mit einem eingeölten Teelöffel abstechen, zwischen Zeigefinger und Daumen Kügelchen formen. Die Teigbällchen mit dem eingeölten Löffel ins erhitzte Öl geben und goldbraun werden lassen.

Die warmen Lokma in viel Honig wenden, mit Zimt bestreuen und servieren.



Achtung: Heißes Öl nicht unbeaufsichtigt stehen lassen, sich vor eventuellen Spritzern schützen.