

Loukoumádes - Griechische Honigbällchen,

Kategorien: Plätzchen, Land, Griechenland, Fritöse

Zutaten für: 40 Stück

20	Gramm	Frische Hefe
1/4	Ltr.	Lauwarme Flüssigkeit (entweder reines oder mit Milch Gemischtes Wasser)
250	Gramm	Mehl Salz
	Reichlich	Pflanzenöl
150	Gramm	Bis 200 g flüssiger heller Honig Gemahlener Zimt
100	Gramm	Fein gehackte Walnusskerne

Anleitung:

Die Hefe in der Hälfte der lauwarmen Flüssigkeit auflösen. Etwa ein Drittel des Mehls in eine Schüssel sieben und die Hefelösung untermischen. Die Schüssel abdecken und den Vorteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das restliche Mehl dazusieben, etwas Salz einstreuen, nach und nach die restliche Flüssigkeit einrühren und den Teig mit einem Holzlöffel schlagen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Erneut zudecken und an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden gehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines Volumens erreicht hat und an der Oberfläche Bläschen wirft. Wer Zeit hat, kann den Teig bis zu sechs Stunden gehen lassen, dadurch wird das Gebäck noch lockerer. In einem tiefen Topf oder einer Fritteuse soviel Öl auf 180 Grad Celsius erhitzen, dass die Hefebällchen bequem darin schwimmen können. Mit einem kalt abgespülten Esslöffel vom Teig etwas Masse abnehmen und in das Öl gleiten lassen. Nach jedem Bällchen den Löffel erneut mit Wasser benetzen. Geübte Bäcker geben einen Esslöffel Teig in die angefeuchtete linke Handfläche, schließen die Hand zur Faust und drücken dadurch den Teig nach oben hinaus. Mit einem angefeuchteten Löffel, den sie in der rechten Hand halten, nehmen sie das Teigstück ab und lassen es ins heiße Öl gleiten. Nicht zu viele Bällchen gleichzeitig im Öl ausbacken und diese während des Backens ständig umrühren, damit sie nicht aneinander kleben! Sobald die Honigbällchen goldbraun gebacken sind, mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben, etwas abtropfen lassen und zum Entfetten kurz auf Küchenpapier legen. Die noch warmen Kugeln auf einer Platte anrichten, mit Honig übergießen, mit Zimt bestäuben und mit den gehackten Walnusskernen bestreuen. , Noch eine kleine Info: Loukoumádes sind ein beliebtes Gebäck, das vor allem im Sommer in vielen Cafés angeboten wird. Oft gibt es die süße Leckerei auch an Marktständen zu kaufen. Ihre Bezeichnung stammt von dem türkischen Wort lukum ab, das soviel wie Süßigkeit bedeutet.