

Luqaimat – Frittierte Bällchen

Luqaimat sind kleine, goldene Teigbällchen, die in einem süßen Sirup getränkt sind. Diese köstlichen Leckerbissen sind außen knusprig und innen weich und luftig. Sie sind ein traditionelles omanisches Dessert, das oft während des Ramadan serviert wird. Der Geschmack wird durch den süßen Sirup perfekt ergänzt.

Luqaimat ist eine der beliebtesten Süßspeisen im Oman. In den Straßenkiosken und Cafés des Landes finden Sie zudem zahlreiche weitere Varianten der lockeren Mehlbällchen, mit Füllungen und Belägen wie geschmolzenem Käse, gesalzenem Karamell oder Schokoladensauce.

Zutaten

- ¼ l Wasser
- 50g Butter/Margarine
- 50g Puderzucker
- 100g Mehl
- 50g Speisestärke
- 4 Eier
- 1 Zitrone Schale abreiben
- 1 Prise Salz
- Öl zum Ausbacken
- Honig und Zimt zum Anrichten



Das Wasser mit dem Fett aufkochen lassen. Das Mehl, Speisestärke, Puderzucker, Salz und abgeriebene Schale vermengen und auf einmal dazugeben. Rühren, bis sich ein Kloß bildet.

Etwas abkühlen lassen, dann nacheinander die Eier unterrühren. Mit zwei Teelöffeln aus dem Teig kleine Kugeln formen und im Fett schwimmend ausbacken.

Die Bällchen auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen und mit Zimt und warmem Honig anrichten.