

Rezept-Idee aus Oman



Luqaimat

Luqaimat haben eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Diese goldbraunen Leckerbissen werden in unserer Version mit einer cremigen Frischkäse-Mischung gefüllt, die mit gehackten Walnüssen verfeinert wird. Traditionell überziehen wir diese Bällchen mit einem Sirup, der durch Rosenwasser seinen besonderen Geschmack erhält, mit etwas Honig und garnieren sie mit Nüssen.

Tipp: Die Füllung lässt sich nach Ihren Vorlieben variieren!

So wird's gemacht:

Zuerst in einer Schüssel **Milch** und **Pflanzenöl** mischen und in einer anderen Schüssel **Mehl** und **Hefe** mischen. Anschließend die Milch-Öl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen. Den Teig, welcher locker sein sollte, mit den Händen kneten. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und den Teig mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen in etwa verdoppelt.

Die **Walnüsse** fein hacken, den Teig ausrollen und Kreise ausschneiden. Auf jeden Kreis einen Esslöffel gekochten **Frischkäse** legen und diesen mit Walnüssen bestreuen. Kreis verschließen und zu einer Kugel rollen. Die Kugeln nun bis zu einer goldenen Farbe in **Pflanzenöl** frittieren.

Für den Sirup **Zucker** und **Wasser** in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker auflöst. Fünf Minuten köcheln lassen, ohne umzurühren. **Zitronensaft** und **Rosenwasser** untermischen und abkühlen lassen.

Die Bällchen in den Sirup tauchen und mit Walnüssen und **Honig** verzieren.

Bildnachweis: ©zeleno-gty; ©udra_iStock; ©dinosmichail
Quellen: arlafoods.de/rezepte/luqaimat/

Sie brauchen:

Zutaten für 4 Personen

Luqaimat:

- 240 g Mehl
- 240 ml Pflanzenöl
- 240 ml Milch 1,5 %
- 1 TL Hefe
- 100 g Frischkäse
sahnig, gekocht
- 100 g Gehackte Walnüsse
- 720 ml Pflanzenöl
(zum Frittieren)

Sirup:

- 240 ml Wasser
- 400 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Rosenwasser

Dekoration & Versüßen:

- Walnüsse
- Honig

 30 Minuten

   einfach