



Blumige Happen

Çiçek Lokması



1 Ei
1 Eigelb
1 Teeglas Öl
1 Glas Joghurt
1 Kaffeelöffel Karbonat
1 Kaffeelöffel Salz
Ausreichend Mehl
Für die Füllung:
1 Eiweiss
Zum Braten:
3 Gläser Öl
Für das Sirup:
3 ½ Gläser Zucker
3 ½ Gläser Wasser
½ ausgepresste Zirtone

In eine Rührschüssel Joghurt, Ei, Eigelb und Öl geben, mit dem Rührbesen gut durchschlagen. Danach Salz, eine handvoll in Mehl gemischtes Karbonat und nach und nach unter umrühren und kneten Mehl untermischen bis der Teig eine nicht an der Hand klebende Konsistenz erlangt.

Während der Teig zugedeckt eine halbe Stunde zum Ruhen gestellt wird, wird das Sirup zubereitet. Wasser und Zucker bis es eine dickflüssige Konsistenz erhält kochen, dann das Zitronensaft hinzugeben und 5 Minuten weiterköcheln. Vom Herd nehmen abkühlen lassen.

Den Teig in drei teilen, jedes Teil auf einem mehligen Untergrund mit Hilfe des Nudelholzes bis zu 3 mm Dicke ausrollen. Mit Hilfe eines Teeglas runde Teigformen ausstechen.

Die runden Teigformen von Aussen zur Mitte hin viermal schlitzen, jedoch sollten sich die Schnitte nicht in der Mitte treffen. Auf die Mitte Eiweiss streichen und versetzt drei Rundteile aufeinander legen und in der Mitte zusammendrücken.

Diese Vorgänge wiederholen bis kein Teig mehr vorhanden ist, dann in heißem Öl goldbraun braten und anschließend warm in das kalte Sirup hineinlegen.

Nach 15-20 Minuten verweilen im Sirup die süßen Stückchen herausfischen und auf einen Servisteller legen.

Tipp: Um eine andere Form der "Blumigen Süßspeise" zu erlangen, sollten Sie drei Gläser mit verschiedenem Durchmesser verwenden. Angefangen vom grössten zum kleinsten Durchmesser die Teigstücke aufeinanderlegen und wie beschrieben weiterverarbeiten.