Lalanga

Lalanga

3 Eier
3 Gläser Mehl
2 ½ Gläser Wasser
1 TL Karbonat
1 TL Salz
Öl zum Braten
Für den Sirup:
2 Gläser Zucker
2 Gläser Wasser
1 KL Zitronensaft

Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen und danach abkühlen lassen.
In eine tiefe Schale Eier einschlagen, gesiebtes Mehl, lauwarmes Wasser, Salz und Karbonat hinzufügen. Nach Möglichkeit mit dem Mixer ansonsten mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse schlagen.
Die Schale zudecken und mindesten eine Stunde in einer lauwarmen Umgebung abkühlen lassen.
In einer Bratpfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Eine Kaffetasse vom Teig entnehmen und in die Bratpfanne Stückchenweise eintropfen lassen (1 Lalanga besteht etwa ½ Kaffetasse Teig). Den Teig im Öl ausbreiten.
Beide Seiten braten und anschliessend in den Sirup einlegen. Nach 5-6 Minuten im Sirupbad in einen Servierteller legen.
Kurz abkühlen lassen und danach die Oberfläche mit feingemahlenen oder feingehackten Haselnüssen/Walnüssen verzieren und servieren.

Tipp: Lalanga ist eine Sirupsüssspeise der Osmanischen Küche, die heute noch begehrt wird.