



Bodrum Happen

Bodrum Lokması



1 Pkg. Frischhefe
2 Gläser Wasser
2 Gläser Mastix
3 Gläser Mehl
2 KL Zucker
½ TL Salz
Für den Sirup:
2 ½ Gläser Zucker
3 Gläser Wasser
1 KL Zitronensaft
ÖL zum Braten

- # Zuerst den Sirup zubereiten. In einen Topf Zucker und Wasser geben und zum kochen bringen, anschliessend Zitronensaft einspritzen und noch einige Minuten köcheln lassen und danach vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- # In eine tiefe Rührschale zwei Gläser lauwarmes Wasser, Frischhefe und einen Dessertlöffel Zucker geben und vermischen.
- # Einen Kaffeelöffel Zucker und zerstampftes Mastix, Salz und nach und nach Mehl hinzugeben.
- # Diese Mischung mit dem Schneebesen glatt schlagen.
- # Zugedeckt eine Stunde ruhen lassen.
- # In eine tiefe Pfanne reichlich Öl einfüllen.
- # Bei mittlerer Hitze das Öl erhitzen, die linke Hand in den Teig stecken, und zusammenpressen und den Teig zwischen dem Zeigefinger und dem Daumen pressen und auf ein eingeöltes Backblech legen.
- # Nach und nach alle Happen in den Topf werfen und nach dem backen herausnehmen und in den kalten Sirup einfüllen, und max. 15 Minuten im Sirup stehen lassen und anschliesend auf ein Servierteller herauslegen.
- # Lauwarm oder kalt servieren.

Tipp: Die Besonderheit des Bodrum Happens ist, dass es fester ist und deshalb nur sehr kurz in den Sirup eingelegt wird.