

Jalebi

250 g Mehl

- 2 EL Speisestärke
- 3 EL Yoghurt zimmertemperatur
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Lebensmittelfarbe orange
- 150 -200 ml Wasser lauwarm

Für den Sirup:

- 200 g Zucker
- 200 ml Wasser
- Saft einer Zitrone
- 4 Kardamomkapseln (grün) gleich aufgerissen
- 1 Prise Safranfäden

Sonstiges:

- neutrales Öl zum frittieren
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und gut miteinander vermischen. Bis eine etwas dickflüssige, gleichmäßige Masse entsteht. (Das Wasser hier nach und nach hinzufügen).

1. Den Teig zugedeckt für ca. 15 Minuten ruhen lassen.
2. Währenddessen in einer tiefen Pfanne Wasser, Zucker, Kardamomkapseln und die Safranfäden geben und aufkochen lassen.
3. Auf mittlere Hitze unter rühren 3-6 Minuten köcheln lassen, bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat.
4. Den Zuckerguss von der Herdplatte nehmen, um die Temperatur etwas runter zubringen. Zitronensaft dazugeben und nochmals rühren und stehen lassen.
5. Die Teigmasse in eine Plastikflasche oder Spritzbeutel (am besten mit einem Trichter) füllen.
6. Öl zum frittieren in einer Pfanne (möglichst mit großen Durchmesser) geben und heiß werden lassen. (Holzlöffel Test).
7. Wenn das Öl heiß genug ist, in kreisförmigen Bewegungen die Masse in das Öl geben. Dabei von innen nach außen formen(Siehe Video). Sollte wie eine Schnecke aussehen.
8. Kurz darin backen, bis sie knusprig sind. Herausnehmen und direkt in den Zuckerguss tunken.
9. Mit gehackten Pistazien toppen und mit einer Tasse Chai genießen.