

RECIPE

Lokma (Sirupbällchen) mit gehackten Pistazien und nutella®

Leicht

30 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g Mehl
 250 g Mandelmilch
 4 g Trockenhefe
 1 EL Zucker
 1 Prise Salz
 60 g nutella®
 80 g Gehackte Pistazien
 100 ml Vanillesirup
 1 l Öl



**Um dieses köstliche
 Rezept zuzubereiten,
 reichen 15 g Nutella® pro
 Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 30 Min.
Ruhezeit: 1 Stunde

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Die Mandelmilch hinzugeben und alles zu einem glatten, recht klebrigen Teig vermengen. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

**2**

Den Teig kurz umrühren, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und verschließen. Das Öl zum Frittieren in einen breiten Topf geben und erhitzen (ca. 170°C oder die Holzlöffelprobe). Eine Schere kurz in das Öl tauchen, dann den Teig über dem Öl aus dem Spritzbeutel drücken und dabei kleine Portionen mit der Schere abschneiden.



3

Die Teigbällchen in mehreren Durchgängen im Öl goldbraun frittieren (ca. 3 Minuten) und dabei immer wieder mit der Schaumkelle wenden. Dann auf Küchenpapier abtropfen.



4

Anschließend die Lokma in Vanillesirup schwenken und mit nutella® sowie gehackten Pistazien garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept