

Lokma

Lokma schnell und einfach selber machen

Weil mir bei TikTok so oft Lokma angezeigt wurden, musste ich diese kleinen Leckerbissen auch mal ausprobieren. Da es hier keine Läden gibt, die Lokma verkaufen, kam wieder einmal nur Selbermachen in Frage. Die Zubereitung an sich, ist auch überhaupt nicht schwer. Ihr benötigt einen relativ flüssigen Hefeteig, Zuckersirup und Toppings eurer Wahl. Hier gibt es auch gefühlt keine Grenzen. Ob Früchte, Beeren, Schokolade, Nutella, Oreo Kekse, Nüsse, hier geht quasi alles und es wird oft, auch nicht an Kalorien gespart. Lokma sind definitiv keine kalorienarme Angelegenheit.

Den Zuckersirup solltet ihr auf jeden Fall als erstes zubereiten, damit dieser schon mal abkühlen kann. Es ist wichtig, dass die heißen, frittierten Bällchen direkt in den abgekühlten Sirup kommen, damit die Zuckerglasur anschließend auch knackig wird. Wer seine Lokma nicht nur mit einem leckeren Topping versehen möchten, kann die Lokma nach dem Ausbacken auch noch füllen. Allerdings verzichte ich an auf den Zuckersirup, da uns das einfach zu süß ist. Zum Füllen eignen sich unter anderem Marmelade, Schokoladen- und Haselnusscremes, oder auch Pudding, Sahne und Buttercremes. Auch hier habt hier viele leckere Möglichkeiten.



Mövenpick Haselnuss Crème Nuss & Milch



Lotus Biscoff Brotaufstrich – Classic Creme



Westmark Teigportionierer mit Deckel und Skala



IronMaxx Protein Creme White Chocolate

Selbstgemachte Lokma mit Haselnusscreme & gerösteten Haselnüssen

Für die Lokma müsst ihr zuerst den Zuckersirup vorbereiten.

Dafür den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Für etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln und anschließend vollständig abkühlen lassen. Dann die Trockenhefe zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in eine Schüssel geben, gut verrühren und kurz stehen lassen. Das Mehl und das Salz dazu geben und alles gut vermengen (Der Teig ist sehr flüssig!). Für 1 Stunde abgedeckt stehen lassen.

Jetzt das Öl in einem Topf erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und den Spritzbeutel unten einfach abschneiden. Die Küchenschere kurz in das heiße Fett tauchen, den Teig langsam aus dem Spritzbeutel in das heiße Öl laufen lassen und dabei mit der Schere in kleine "Stücke" schneiden. Die Teigbällchen schön goldbraun ausbacken. Die fertig frittierten Bällchen aus dem heißen Fett nehmen, kurz abtropfen lassen und direkt in den abgekühlten Zuckersirup geben. Für etwa 15 Sekunden in dem Sirup schwenken, herausnehmen und auf einen Teller geben. Nach Belieben mit Haselnusscreme und gehackten Haselnüssen etc. toppen und servieren.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Protein Joghurt Brötchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Einfache Weißbrote



Focaccia mit Knoblauch & Käse

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen



Mikrowellen Käsekuchen
