

Galub Jamun - Bällchen in Sirup

Indien-Nepal-Abende im März/April 2005
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 40 Bällchen

750 g Zucker
1 EL Rosenwasser
1/8 l Milch
175 g Milchpulver
45 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Kardamom
1 EL Ghee, geklärte Butter
500 g Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1l Wasser mit dem Zucker erhitzen und etwa 5 Minuten kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Rosenwasser hinzufügen und beiseite stellen.

Milch erwärmen. In einer Schüssel Milchpulver, Mehl, Backpulver, Kardamom und Ghee mit den Fingerspitzen vermischen. Die erwärmte Milch langsam dazugießen. Alle Zutaten gut vermischen, bis der Teig fest und geschmeidig wird. Er soll so weich sein, dass er fast an den Händen kleben bleibt. Ist er zu trocken, noch etwas Milch untermischen.

Aus dem Teig Bällchen von 2 cm Durchmesser formen.

Öl in einem Topf auf schwache Hitze erwärmen. Das Fett soll nicht zu heiß werden, damit die Bällchen langsam und gleichmäßig garen. Die Bällchen nach und nach in das Fett geben und etwa 15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind. Zwischendurch mit dem Schaumlöffel immer wieder wenden. (Hat bei mir viel kürzer gedauert)

Um zu prüfen, ob die Bällchen gar sind, eines heraus nehmen und in den Sirup legen. Wenn es nach 2 Minuten nicht zusammengefallen ist, sind die Bällchen fertig. Die fertigen Bällchen herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und dann in den Sirup geben. Kalt oder lauwarm mit dem Sirup servieren. Galub Jamuns kann man einige Tage zugedeckt an einem kühlen Ort aufbewahren.

Indische Nachspeisen sind super-süß. Um das Ganze etwas abzumildern habe ich Vanille-Eis dazu serviert.