

Griechische Hefebällchen

Für zwei Personen

5 Erdbeeren	250 g Mehl	10 g Hefe
1 TL Zimt, gemahlen	1 Zimtstange	250 ml Honig
Rapsöl, Zucker, Salz		

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe und etwas Salz hinzugeben. Wieder etwas lauwarmes Wasser hinzugießen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Den Teig warm stellen und einige Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden. Rapsöl in einem Topf stark erhitzen. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Bällchen von dem Teig nehmen und in dem heißen Öl ausbacken. Für den Sirup 100 Milliliter Wasser, den Honig und etwas Zucker in einen Topf geben. Acht Minuten köcheln lassen und die Zimtstangen hinzugeben. Dann die Zimtstangen aus dem Topf nehmen. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Die fertigen Teigbällchen mit dem Sirup anrichten, mit gemahlenem Zimt und Erdbeeren garnieren und servieren.

Alan Mirani am 29. August 2012