



Indien-Projekt im Juni 2021



Zutaten

Für Jalebi Teig

- ½ Tasse Allzweckmehl
- 1 Teelöffel Maismehl
- ¼ Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Essig
- 1 Teelöffel Joghurt
- Wasser

Für Zuckersirup:

- ¼ Tasse Wasser
- 1 Tasse Zucker
- ¼ Teelöffel Safran stränge
- ¼ Teelöffel Kardamom Pulver

Andere:

- 1 Esslöffel Butter Öl
- Öl zum braten



01 Zucker Sirup

1. Nehmen Sie Zucker in eine Pfanne und wasser dazugeben.
2. Den Zuckersirup kochen und dann Safran dazugeben.
3. Überprüfen Sie, ob es sich um eine Zeichenfolge Konsistenz handelt.
4. Flamme ausschalten und Zitronensaft und Kardamompulver dazugeben.



02 Jalebi Teig

1. In einer Schüssel Allzweckmehl, Joghurt und Maismehl mischen.
2. Dann Essig und Wasser dazugeben und 4 Minuten im Kreis mischen.
3. Backpulver dazugeben und vorsichtig mischen.
4. Den Teig in Flaschen (wie auf dem bild gezeigt) dazugeben.



03 Jalebi Braten

1. Öl in einer Pfanne erhitzen und Butter dazugeben.
2. Die Flasche ausdrücken und mit dem Teig runde Spiralen formen.
3. Beide seiten anbraten und braten, bis die Jalebis hellgolden sind.
4. Nun die gebratenen Jalebis für 30 Sekunden in Zuckersirup fallen lassen.



JALEBI IST ESSFERTIG. GUTEN APPETIT!!

DANKE!!

-SARA SAPRE & MITALI THAOKAR