

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Marokkanische Honigbällchen mit Orangen

Zutaten für 4 Personen:	
Für den Teig:	Für den Orangen-Honig-Sirup:
4 Eier	350 g Zucker
5 EL Öl	Saft von 1 Orange
Saft einer Orange	1 Tasse Honig
abgeriebene Schale von 1 Orange (Bio)	
60 g Zucker	
400 g Mehl	Pflanzenfett zum Ausbacken der Bällchen
1 Päckchen Backpulver	

Zubereitung:

Verrühren Sie Eier, Öl, frisch gepresster Orangensaft, geriebene Orangenschale und Zucker. Mischen sie Mehl mit Backpulver, das rühren Sie jetzt nach und nach in die Eiermasse bis sie einen glatten Teig haben. Lassen Sie den Teig eine gute halbe Stunde ruhen.

Für den Orangen-Honigsirup kochen sie einen guten viertel Liter Wasser mit Zucker und Orangensaft auf, geben den Honig dazu und lassen alles 5 Minuten köcheln.

Formen sie aus dem Teig kleine Bällchen und backen Sie die in 180° heißem Fett paar Minuten aus. Direkt nach dem Backen beträufeln sie die Bällchen mit dem Honig-Orangen-Sirup. Die Marokkanischen Honigbällchen am besten heiß servieren.