

## Aus Ras Al Khaimah: Lequaimat – das beliebte Dessert der Wüstenprinzen

Fotos: Traveltv.at/Bernhard Wieland



### Zutaten (für 4 Portionen)

3 Tassen Mehl  
2 ¼ Tassen warmes Wasser (je nach Mehl-Typ)  
½ Tasse Zucker  
1 Teelöffel Trockenhefe  
2 Eier  
1/2 Teelöffel Kardamom-Pulver  
½ Teelöffel Safran  
Frittieröl  
Zuckersirup oder Honig  
Gerösteter Sesam

Küchenchef Siraji Eldin vom Al Fanar Restaurant, einem der besten Arabischen Restaurants von Ras Al Khaimah hat mir für Sie ein süßes Rezept verraten, das schon die jungen Wüstenprinzen in alten Zeiten genossen haben: Luquaimat – frittierte Teigbällchen.

### Gourmet-Reisetipp:

Orient-Spezialist Richard Senft von enjoy Reisen organisiert bei Ihrer Ras-Al-Khaimah-Reise auch Ausflüge in dieses feine Restaurant.  
Info: <http://www.enjoyreisen.at>

### Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Öl in einem tiefen Topf zu einem glatten Teig verrühren.  
Den Teig ca. eine Stunde ruhen lassen, bis er sich zu doppelter Größe ausgedehnt hat.  
Eine Pfanne zur Hälfte mit Öl füllen und erhitzen.  
Aus dem Teig mit der Hand oder einem Löffel mundgerechte Bälle formen und sie bei mittlerer Hitze goldbraun herausbacken, dabei wenden.  
Die gebackenen Lequaimat auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, auf einem Teller anrichten und mit Zuckersirup oder Honig beträufeln. Mit geröstetem Sesamsamen dekorieren.  
Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

**Das Al Fanar Restaurant** ist eines der besten arabischen Restaurants der Stadt Ras Al Khaimah. Hier bekommen wir die köstlichsten orientalischen Spezialitäten serviert: Vorspeisen-Klassiker (mezze) wie Humus (Kichererbsen-Püree), Taboulé (Bulgurweizen mit Petersilie und Minze) bis zu gebratenem Lamm, gefüllte Weinblätter, Falafel (gegrillte Kichererbsen-Bällchen). Wer will kann traditionell in Separées am Boden auf gemütlichen Polstern sitzend speisen. Wer lieber an einem Tisch sitzt, kann im gediegenen Gastsaal Platz nehmen.

