

## Gulab Jamun



1 Tasse	Magermilchpulver
¼ Tasse	Mehl
3 EL	Butter
¼ Tasse	Milch
1 Msp	Backpulver
1 Tasse	Zucker
3 Kapseln	grüner Kardamom
5 EL	Rosenwasser
1 Stange	Frittierfett

Einen Topf mit 500ml Wasser zum kochen bringen. Den Zucker, Kardamomsamen und das Rosenwasser dazugeben und einen Sirup kochen. Auf kleiner Stufe warmhalten

Danach Magermilchpulver, Mehl, Butter, Milch und Backpulver mit der Hand zu einem Teig verkneten.

Frittierfett auf kleiner Stufe erhitzen, die Bällchen dürfen nicht zu schnell braun werden. Sonst sind sie innen noch roh. Aus dem Teig tischtennisgroße Bällchen formen und in das Frittierfett geben. Nicht zu viele Bällchen, da diese noch ein wenig aufgehen. Unter ständigem Wenden langsam braun frittieren.

Die Bällchen in den Sirup legen und dort ca. 10 Minuten einweichen und immer mal wenden.

Beim Servieren mit etwas Cocosrapel bestreuen.