

Lokum

Türkischer Honig

- 300 g festen Honig
- 300 g Kristallzucker
- 250 ml Wasser
- 20 g Kakaofett (oder ersatzweise Kokosfett)
- 3 Eiweiß
- 10 g Zucker (ca. 1 EL)
- 150 g Geröstete halbierte Mandeln
- Geröstete Haselnüsse
- Kandierte, gewürfelte Früchte
- Pistazien

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad

Die Mandeln auf einem Backblech im Ofen etwa 8 Minuten rösten.

Ein weiteres Backblech mit Backpapier auslegen. Den Honig in einem Topf zum Kochen bringen und das Eiweiß in die Metallschüssel geben und den Zucker mit einer Prise Salz einrühren. Die Masse mit dem Schneebesen leicht zu einem weichen Eischnee aufschlagen. In einem zweiten Topf den Zucker mit dem Wasser unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen, dabei die Bildung von Zuckerkristallen vermeiden und bei etwa 140 Grad auf etwa die Hälfte zu einem Sirup reduzieren.

In einer Schüssel den Honig und

die Zuckermischung unter ständigem Rühren vermengen. Den Eischnee auf das Wasserbad setzen und die Zucker-Honigmischung langsam in einem dünnen Strahl unter ständigem Rühren unter den Eischnee schlagen.

Die Eiweißmasse schlagen, bis diese fest geworden ist und sich vom Schüsselrand löst. Zum Schluss Kakaobutter, Früchte und Nüsse unterrühren.

Ein tiefes Blech mit gefettetem Backpapier auslegen. Über Nacht auskühlen lassen. Lokum sollte nach dem Auskühlen mit einem Messer in Rauten geschnitten werden. Die Würfel können später in einer Schachtel mit Mehl oder Kokosnussraspeln aufbewahrt werden, damit sie nicht aneinander kleben.