

5.1.2019 Leuchtende Kinderaugen

Rezept: Zuckerfestkekse (Maamoul)

www.essener-adventskalender.de

Maamoul ist ein traditionelles Gebäck aus dem arabischen Raum. Es wird besonders gerne zum islamischen Opferfest (Zuckerfest) gereicht, dem Fest am Ende des Fastenmonats Ramadan. Es ist das höchste Fest der Muslime.

Und wie es an Feiertagen auf der ganzen Welt wohl so üblich ist, werden traditionell die Verwandten und Nachbarn besucht, man sitzt beisammen, trinkt Tee oder Kaffee und genießt die ein oder andere selbst gebackene Süßigkeit.

Maamoul

Zutaten (für etwa 25 Stück)

Für den Teig:

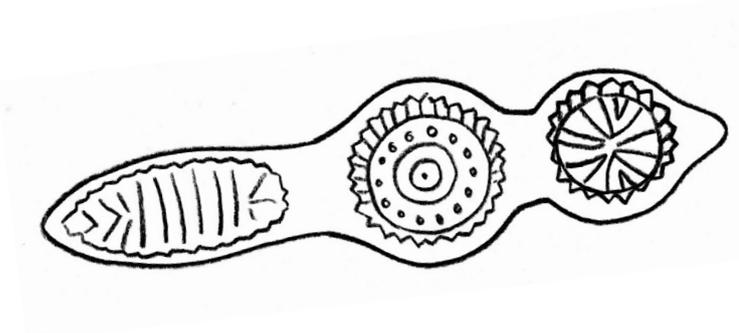
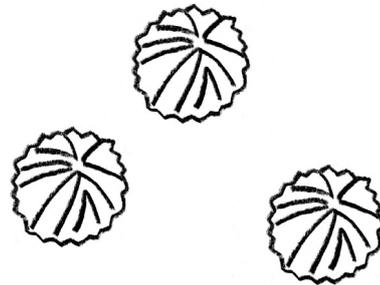
- 350 g Hartweizengries
- 80 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 180 g Butter oder Alsan
- 0,5 bis 1 Teeglas Wasser
- 1 EL Orangenblüten- oder Rosenwasser

Für die Füllung:

- 100 g Walnüsse
- 2 gehäufte EL (Rohrohr-)Zucker
- Zimt
- Orangenblüten- oder Rosenwasser

Außerdem:

- Puderzucker
- Maamoul-Löffel (das ist eine spezielle Form, in die ihr die Teigkugeln drückt, es geht aber auch ohne diese Form)



Zubereitung:

1. Hartweizengries, Mehl, Zucker und Salz miteinander in einer großen Schüssel vermengen. Die Butter oder pflanzliche Margarine in kleine Stücke schneiden und mit den Händen mit den trockenen Zutaten in der Schüssel gut verkneten, bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Das Orangenblüten- oder Rosenwasser und etwa die Hälfte des Wassers hinzugeben und nochmals sehr gut kneten, bis die Masse relativ glatt ist. Die Schüssel abdecken und etwa 30 Minuten stehen lassen.

2. Für die Füllung könnt ihr natürlich auch mit den Nüssen variieren, z.B. noch ein paar Cashewkerne untermischen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern, bis die Nüsse gehackt sind (nicht zu fein). Noch einmal gut miteinander vermengen, damit der Zucker gleichmäßig verteilt ist.

3. Nun kommt der „anstrengendste“ Teil: Ihr müsst den Teig so lange kneten, bis er gut zusammenhält und die einzelnen Grieskörner nicht mehr an der Hand kleben. Dafür könnt ihr den Teig aneinander reiben und die Teigkugel auch mal auf ein Tablett oder in die Schüssel „werfen“. Gebt währenddessen nach und nach den Rest des Wassers hinzu. Das kann schon mal 30 Minuten dauern, ist aber sehr wichtig. Ihr merkt, dass ihr fertig seid, wenn der Teig gut zusammenhält und ihr eine Kugel formen könnt, die beim Formen nicht zerfällt und keine Risse bekommt. Ist der Teig immer noch zu klebrig, gebt etwas mehr Mehl hinzu, ist er zu trocken und bröselig, noch etwas Wasser.

4. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Nun geht es ans Füllen. Ihr formt eine Kugel, macht dann mit dem Finger eine Kuhle in diese und formt diese so aus, dass die Wände etwas dünner werden, aber noch gut halten. Dann gebt ihr etwas von der Füllung in diese Kuhle, verschließt die Öffnung, sodass die Füllung von dem Teig bedeckt ist. Wenn ihr nun eine Form für Maamoul habt, dann drückt die Kugel in die Form und „klopft“ sie anschließend heraus und legt das fertige Teilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Habt ihr keine Form, könnt ihr einfach die Kugel etwas flach drücken und mit einer Gabel ein Muster darauf pressen. Hier findet ihr eine schöne bebilderte Anleitung von Farina dazu, die uns das Rezept zur Verfügung gestellt hat.

<http://auftuchfuehlung.de/arabisches-gebaeck-fuer-die-festtage-maamoul-mit-walnuss-zimt-fuellung/>

5. Wenn ein Blech voll ist, dieses für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Maamoul-Kekse müssen nicht braun werden, sollten aber fest sein, hebt sie einfach mit einer Gabel oder einem Messer hoch und schaut, wie sie von unten aussehen. Wenn sie fertig sind, großzügig mit Puderzucker bestreuen und auskühlen lassen. In einer dichte Dose halten sie sich eine ganze Zeit lang. Es sei denn, sie stehen in Reichweite, dann halten sie garantiert nicht lange!

Das Rezept stammt aus Farinas Blog: www.auftuchfuehlung.de, vielen Dank dafür!

