

Zu Gast
im
Libanon



Maamoul

Zutaten für ca. 10 Stück

Teig

130 g Grieß

100 g Mehl

80 g Butter (weich)

40 g Puderzucker

½ Päckchen Backpulver

20 g Milch

20 g Rosenwasser/Orangenwasser
(alternativ: Orangenlikör),
Hälfte/Hälfte

Dattelfüllung

80 g Datteln

1 TL Wallnüsse

2 TL Pistazien

1 TL Mandeln

1. (80gr) Butter aus dem Kühlschrank holen und weich werden lassen.
2. Die weiche Butter mit Grieß, Mehl, Puderzucker und Backpulver in einer Schüssel zu einem Teig verrühren; eine sandartige Konsistenz entsteht.
3. Anschließend Milch und Rosenwasser/Orangenwasser hinzufügen und alles wieder verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und anschließend abgedeckt für ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Während der Wartezeit wird die Füllung vorbereitet.
5. Für die Dattelpasten-Füllung alle Nüsse, Pistazien und Mandeln in einem Zerkleinerer häckseln. Die entkernten Datteln werden hinzugefügt und ebenfalls zerkleinert.
6. Den Ofen auf 170°C vorheizen.
7. Mit den Händen den Teig zu kleinen Kugeln (ca. 10 Stück) formen. In die Teigkugeln mit dem Finger eine Mulde drücken und dort die Dattelpaste einfügen. Die Teigkugel vorsichtig wieder verschließen.
8. Ebenfalls mit den Händen die Teigkugeln in die typische Maamoul-Form bringen (siehe Foto) und die Oberfläche z.B. mit Hilfe einer Gabel verzieren.
9. Die Maamoul-Kekse dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 15 bis 20 Minuten im Ofen (hell) goldgelb backen.

TIPP

Zuletzt kann man die Maamouls noch mit Puderzucker bestreuen!