

Irakische - Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
300	Gramm	Butter, weiche
1		Eiweiß
1	Prise	Salz
1	Teel.	Backpulver
3	Essl.	Wasser
		Für die Füllung: (Nussfüllung)
200	Gramm	Walnüsse, gehackte
100	Gramm	Zucker
	Etwas	Zimt oder Hel (Kardamom)

FÜR DIE FÜLLUNG: (DATTELFÜLLUNG)

200	Gramm	Dattel(n)
10	Gramm	Butter
50	Gramm	Walnüsse, gehackte
1		Eigelb zum Bestreichen der Plätzchen

Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Ruhezeit ca. 1 Tag 6 Stunden

Gesamtzeit ca. 1 Tag 7 Stunden

Für den Teig das Mehl mit Salz und Backpulver durchsieben, die weiche Butter, das Eiweiß und das Wasser hinzufügen. Den Teig nun mit der Hand oder mit den Knethaken kneten, anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Nussfüllung die Walnüsse zerkleinern und mit Zucker und Zimt oder Hel mischen.

Für die Dattelfüllung die Datteln entkernen und mit Butter in einer Pfanne leicht erwärmen, die gehackten Walnüsse hinzufügen.

Die Hälfte des Teiges mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Die Dattelmasse darauf mit einem Löffel gleichmäßig verteilen. Den Teig wie eine Biskuitrolle einrollen und diese mit einem Messer in 2 Zentimeter Abständen in Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die andere Hälfte des Teiges ebenfalls mit dem Nudelholz dünn ausrollen und dann mit einem Glas Teigkreise ausstechen. Mit der Nussmasse füllen und halbmondförmig zusammenklappen, die Ränder festdrücken. Die gefüllten Plätzchen ebenfalls aufs Backblech legen und alle mit Hilfe eines Pinsels mit dem Eigelb bestreichen. Wer möchte, kann noch etwas Sesam auf die Plätzchen streuen.

Bei 180°C im Ofen 15-20 Minuten backen.