

Maamoul-Kekse

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 6 Portionen

400	Gramm	Mehl
300	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
200	Gramm	Fein gemahlene Mandeln
4	Pack.	Vanillezucker
4	Stücke	Eigelb
	Etwas	Puderzucker

Anleitung:

1. Schritt Alle Zutaten, bis auf den Puderzucker, zügig aber gründlich mit den Händen verkneten. Anschließend den Teig für mind. eine 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Schritt Danach den Teig portionsweise in den "Maamoul-Löffel" (ähnlich wie ein Bärenätzchen Model nur Rund)drücken und vorsichtig wieder rausklopfen. Die Kekse im vorgeheiztem Backofen bei 175°C ca. 20 - 30 Minuten backen, je nach Größe der Kekse.
3. Schritt Die noch leicht warmen Kekse großzügig mit Puderzucker bestäuben.
4. Schritt Anmerkung: Maamoul-Löffel gibt es überall in gut sortierten türkischen/arabischen Geschäften zu kaufen und gibt es in verschiedenen Größen und Designs.