

Kleetsche - Gefüllte Dattelplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

3	Tassen	Weizenmehl
1/2	Tasse	Feiner Zucker
250	Gramm	Butter
3	Teel.	Rosenwasser
1/4	Tasse	Wasser
1		Salz

Anleitung:

Gefüllte Dattelplätzchen - Sie werden allerdings nicht nur im Iraq hergestellt, die Rezepte unterscheiden sich ein wenig, man findet sie nicht nur in den meisten arabischen Ländern, sondern auch in der Turkey bis in den Balkan, ein typisch Rezept der isl

Zubereitung: Dattelplätzchen, wie sie vor allem gegen Ende der Fastenzeit genossen werden. Füllung: 250 g entsteinte Datteln (frische, grosse, gute, nicht Santiglausdatteln, diese Qualität, die wir hier gewohnt sind, werden, sagt Fatima, im Irak den Schafen verfüttert) 2 Esslöffel Butter Mehl und Zucker in Rührschüssel sieben. Butter in Stücke schneiden und mit den Fingern gleichmässig in den Teig einarbeiten. Rosenwasser mit Wasser mischen und auf die Mehlmischung träufeln. Zu einem festen Teig mischen und 30 Minuten ruhen lassen. (Hefe oder Backpulver hab ich nicht vergessen, kommt wirklich nicht rein). Datteln hacken, mit Butter in Topf geben und unter dauerndem Rühren erhitzen, bis die Datteln weich werden. Ein Löffelchen zerriebenes Kardamon gehörte hier eigentlich auch hinein. Kardamon stammt aus Indien und wurde von den Arabern in Europa eingeführt. Es besitzt ebenfalls antiseptische Wirkungen und wirkt windtreibend. Jeweils einen Esslöffel Teig zu einem Bällchen rollen, dieses in der Hand zusammendrücken, 1 Kaffelöffel Dattelfüllung in die Mitte geben und wieder zu Bällchen rollen. Das Bällchen in eine Form drücken und auf gefettetes Backblech legen. Im Vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 30 bis 35 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Varianten: Bällchen ohne Form schmecken genau so gut. Traditionell wird ihnen am Rand ein Muster mit der Gabel eingedrückt. Teig auswallen und Füllung einrollen, in 1.5 cm breite Scheiben schneiden geht am schnellsten.

Anmerkung: Habe das Rezept ausprobiert habe statt 250g Butter die 1/3 Margherine, 1/3 Butter und 1/3 Backfett genommen, den Teig mit etwas Vanillezucker und einer Prise Zimt verfeinert. Die Datteln mit etwas Rosenwasser und Limettenpulver gewürzt. Habe mit einem Glas Plätzchen ausgestochen Füllung daraufgelegt den Teig um die Füllung geschlossen und eingerollt, dann mit der Gabel dreimal eingestochen. Ach ja und von den Datteln hab ich wohl Schafsdatteln genommen, oder zumindest tunesische...nicht so schlecht, grins, kenne ja auch keine anderen.