

Maamoul - Gefüllte Kekse

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

MAL EIN GANZ ANDERES WEIHNACHTSGEBÄCK

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN

FÜR DIE FÜLLUNG:		
225	Gramm	Weiche, entkernte, getrocknete Datteln/Feigen
2	Essl.	Wasser
1	Prise	Salz
60	ml	Kandierter Ingwer
1/2	Teel.	Orangenschale, fein gerieben

FÜR DEN TEIG

500	ml	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1		1 Esslöffel Puderzucker plus einige EL zum Bestäuben
1	Prise	Salz
130	Gramm	Butter
2	Essl.	Geschmacksneutrales Pflanzenöl
60	ml	Milch

VERSCHIEDENE FÜLLUNGEN

APRIKOSEN - ROSINEN - NUSS - FÜLLUNG		
80	ml	Geröstete, gehackte Nüsse (am besten Haselnüsse)
80	ml	Rosinen
3	Essl.	Aprikosenmarmelade
1	Prise	Salz
		In der Küchenmaschine zerkleinern und vermengen
QUITTEN - WALNUSS - FÜLLUNG		
120	ml	Geröstete Walnüsse
80	ml	Quittenmarmelade
1	Prise	Salz
		In der Küchenmaschine zerkleinern und vermengen

Anleitung:

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Füllung: Die Zutaten in der Küchenmaschine verarbeiten, bis eine einheitliche Masse entstanden ist (ca. 1 - 2 Min.). Aus der Küchenmaschine nehmen, beiseite stellen und die Schüssel abwaschen. Teig: Mehl, Backpulver, 1 EL Puderzucker und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben, kurz vermengen. Butter, Öl und Milch hinzufügen und kurz bearbeiten, bis alles gerade so vermengt ist. Der Teig ist relativ feucht. Den Teig aus der Schüssel nehmen und 20 gleichgroße Bällchen formen. Die Bällchen in der Hand zu Scheiben von ca. 7 cm Durchmesser drücken. Jeweils 1 gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben, den Teig hochklappen, rundherum verschließen und in vorsichtig in den Händen rollen, bis er kugelförmig ist. Ein wenig drücken, um die Kugel etwas abzuflachen, damit sie auf dem Blech nicht umher rollt. :-)

Mit den "Nähten" nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einer Gabel oder einem Zahnstocher nach Belieben Muster in die Oberfläche stechen - Achtung, nicht durch den Teig in die Füllung, sondern nur oberflächlich! Ca. 25 - 30 Min.

Maamoul - Gefüllte Kekse

(Fortsetzung)

backen. Die Kekse sollen ein wenig aufgehen und fest werden, die Oberfläche soll jedoch hell bleiben und nicht bräunen. Nur der Boden soll gerade so beginnen, eine goldene Farbe anzunehmen. Großzügig mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen, nochmals bestäuben.