DENNER

Ma’amoul: orientalische Guetsli mit Datteln & Pistazien



Zimetstern hani gern – Ma’amoul au! Das grosse Guetsle fängt wieder an und wir haben dieses Jahr ein ganz besonderes Rezept für euch: arabische Griesskekse!

Wenn ihr in eure Guetslisäckli einmal etwas anderes als Mailänderli und Co. packen wollt, sind Ma’amoul eine feine und aussergewöhnliche Alternative. Die arabischen Guetsli werden aus Griessteig zubereitet und klassischerweise mit Datteln oder Pistazien gefüllt. Wir haben gleich beide Zutaten reingepackt und sind vom Ergebnis einfach nur begeistert!

Der Ma’amoul-Teig wird in der arabischen Küche in eine spezielle Guetsliform gedrückt, wodurch die typischen Muster auf der Oberfläche entstehen. Wer kein solches Hilfsmittel zu Hause hat, kann ganz einfach mit einer normalen Gabel arbeiten.

Bemerkung: In Ma’amoul steckt eine ganz spezielle Zutat, nämlich Rosenwasser. Dieses bekommt man in der Drogerie und es schmeckt am Anfang etwas ungewohnt für uns im Westen. Aber spätestens nach dem dritten Guetsli möchte man nicht mehr darauf verzichten.

- 400 g feiner Hart- oder Weichweizengriess
- 80 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- ½ TL Vanillezucker
- ¼ TL Trockenhefe
- 130 g weiche Butter
- 80 ml Milch,
- 2 EL Rosenwasser (alternativ Vanillearoma)
- 1 Prise Salz

- 50 g Pistazien, ungesalzen, gehackt
- 50 g Datteln, klein geschnitten
- 1 EL Honig
- 1 EL Puderzucker

- 1 EL Rosenwasser
- 1 Orange, abgeriebene Schale
- 1 gestrichener EL Zimt

Ausserdem

- Puderzucker zum Bestreuen

1. Griess, Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Trockenhefe vermengen.
2. Milch, Butter, Rosenwasser und Salz dazugeben.
3. Alles gut verkneten und für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Zutaten für die Füllung gut vermengen.
5. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu circa 20 Kugeln formen.
7. Mit dem Daumen eine Vertiefung in die Kugeln drücken.
8. Die Vertiefung mit der Mischung füllen und den Teig rundherum verschliessen (die Füllung ist jetzt eingepackt und nicht mehr sichtbar).
9. Teigkugeln auf einem Backpapier leicht flachdrücken und mit der Gabel ein Muster einprägen (oder alternativ in den oben beschriebenen Holzlöffel drücken).
10. 1Für 12 bis 15 Minuten backen (die Guetsli sollen hell bleiben wie auf dem Foto).
11. **1Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.**

Zubereitungsdauer: circa 1h 15 Minuten