

Genießen

Huda Al-Jundi

Donnerstag, den 22.04.2021

Gefüllte Dattelkekse ("Maamoul" - Syrisches Festtagsgebäck)

Für ca. 25 Stück

Zutaten:

Für den Keksteig:

400g Weichweizengrieß
 100g Weizenmehl (Type 405)
 200g Ghee-Butter (ein dem Butterschmalz verwandtes Produkt = arabische Samneh)
 1 TL Trockenhefe
 2 EL Wasser
 3 EL Rosenblütenwasser
 alternativ oder zusätzlich 3 EL Orangenblütenwasser
 50ml bis 70ml Milch

Für die Füllung:

20g Butter
 400g Dattelpaste
 1 Prise Mahlab-Gewürz (Keimling aus dem Kern der Felsenkirsche)

Optional, aber nicht zwingend nötig:

eine Maamoul-Form oder Mamoul-Ausstechform

Zum Bestreuen:

80g Puderzucker

Zubereitung:

1. **Für die gefüllten Dattelkekse** Weichweizengrieß, Weizenmehl und Ghee-Butter in einer Schüssel vermengen. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und für mindestens 4 Stunden ruhen lassen, am besten aber über Nacht.
 2. Die Trockenhefe mit dem Wasser unter Rühren auflösen. Rosenblütenwasser, Orangenblütenwasser und die aufgelöste Hefe zur Mehl-Butter Mischung geben und mit der Milch zu einem weichen Teig verkneten.
 3. Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
 4. **Für die Füllung** die Butter in einer Pfanne schmelzen, Dattelpaste und das Mahlab-Gewürz dazugeben und die Mischung zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die abgekühlte Dattelmasse kurz durchkneten, zu kirschgroßen Kugeln formen und zur Seite stellen.
 5. Den Keksteig in walnussgroße Kugeln teilen. In der Handfläche ein Loch in jede Kugel formen und diese mit je einer Dattelpasten- Kugel füllen. Den Teig schließen und die gefüllten Dattelkekse auf das vorbereitete Backblech legen.
- Unser Tipp:** Wer eine Maamoul-Form hat, kann die gefüllten Teigkugeln in die mit Mehl bestäubte Form pressen und die Form umgedreht auf die Arbeitsplatte fest klopfen, sodass die Kugel aus der Form fällt.
6. Die Dattelkekse im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen.
 7. Die abgekühlten Dattelkekse mit Puderzucker bestreuen und in luftdichten Behältern aufbewahren.

