

Syrische Mamoul (Rezept von Rita Orfali)

- gefüllt mit Walnüssen oder Pistazien
oder Datteln

Zutaten:

Füllung für je eine Teigmenge:

- 400 g Walnüsse
(oder 400 g Pistazien)
4 EL Zucker
3 EL Rosenwasser (oder
Orangenblütenwasser)
ggf. ein wenig Wasser
oder
- 1 kg Datteln
2 EL weiche Butter

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 kg Weichweizengrieß
- 2 Glas Mehl (à 200 ml)
- 1 TL Hefe
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver
- 1 gestrichenen EL Mahlep (Gewürz) *
- 500 g Butter
- ca. 200 ml Milch
- * gibt es im türkischen
Geschäft



Zubereitung:

Grieß mit flüssiger Butter vermischen, 2 - 3 Std. quellen lassen. (Am besten am Abend zuvor, dann über Nacht zum Quellen stehen lassen) Anschließend alle übrigen Zutaten gut vermischen und mit dem Vorteig verkneten, dabei die Milch zum Schluss langsam und vorsichtig dazugeben, bis der Teig die nötige Konsistenz besitzt und nicht klebt.

Den Teig 2 - 3 Stunden ruhen lassen.



Nussfüllung:

Die Nüsse werden zerkleinert und mit vier EL Zucker und drei EL Rosenwasser vermischt.



Dattelfüllung: Datteln entsteinen, halbieren und mit 2 EL weicher Butter zu einem Teig kneten. Kugeln formen.



Aus dem Plätzchenteig Kugeln in der Hand formen und darin eine Vertiefung machen. Die Füllung hineingeben und die Teigkugel schließen.



Die Teigkugel leicht in die Form (Model) drücken, dann herausdrücken oder durch leichtes Schlagen auf ein Tuch wieder lösen.



Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auf einem Backblech die Mamoul ca. 15 Minuten goldbraun backen. Nach kurzer Abkühlzeit die Mamoul mit Nussfüllung mit Puderzucker bestreuen. Die mit Datteln sind süß genug auch ohne Puderzucker.

**Viel Freude beim Backen wünschen
Rita Orfali, Ursula Leichtweiß und Regina Reitz**