



MAAMOUL KEKSE – GEFÜLLTE DATTELKEXSE

Zutaten für die Dattelpaste:

500 g entsteinte Datteln
(ich verwende die Sorte „Sukari Cooking“
von Palmyra Delights)
1,5-2 EL Öl (Sonnenblumen- oder Sesamöl)

Zutaten für ca. 30-35 Kekse:

400 g Mehl oder 300 g Mehl und 100 g Hartweizengrieß Semolina
250 g weiche Butter
30 g Puderzucker
2 TL Backpulver
30 ml Milch

Zubereitung:

- 1) Für die Dattelpaste gebt ihr die Datteln in euren Multizerkleinerer und zerkleinert sie so gut es geht. Füllt die klebrige Masse in eine Schüssel um und fügt nun, unter ständigem Kneten, das Öl portionsweise hinzu. Die Masse ist auch danach klebrig, lässt sich aber besser bearbeiten.
- 2) Um Dattelbällchen zu Formen, verwende ich einen Melonenausstecher, mit dessen Hilfe ich immer die gleiche Menge an Paste herausnehme. Falls die Masse sehr an den Fingern klebt, befettet ihr die Handinnenflächen. Am Ende habt ihr 38-40 kleine Bällchen (jedes wiegt ca. 10-15 g). Diese legt ihr auf ein mit Backpapier belegtes Tablett und stellt sie kühl.
- 3) Bereitet nun den Teig zu. Dafür vermischt ihr in einer großen Schüssel das Mehl mit all den trockenen Zutaten/Gewürzen und dem Backpulver. Vermischt die Milch mit dem Rosenwasser.
- 4) Zum Mehl kommt nun die weiche Butter dazu, die untergeknetet wird. Bei Mürbteigen gilt: nicht zu lange kneten, damit der Teig nicht brandig wird. Der Teig ist noch bröselig und nicht kompakt. Darum fügt ihr portionsweise die Milch-Rosenwasser-Mischung hinzu, bis ein homogener Teig entstanden ist.
- 5) Hüllt diesen in Frischhaltefolie und stellt ihn für max. 1 Stunde kühl. Er darf nicht zu weich sein und auch nicht zu hart werden, sondern irgendwo dazwischen (siehe Video). Nur so lassen sich die Maamoul formen. Einen Teil des Teiges verwendet ihr gleich, den Rest legt ihr zurück in den Kühlschrank.
- 6) Entnehmt vom Teig immer dieselbe Menge (ich verwende dazu einen Kaffeemesslöffel – pro Teigstück sind das ca. 25-30 g). Formt eine Kugel und mit eurem Zeigefinger und Daumen eine Mulde, in welche ihr eine Dattelkugel setzt. Verschließt diese, formt ein Bällchen und drückt dieses in die Form (im Video zeige ich euch verschiedene Varianten). Legt die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
- 7) Backt die Maamoul im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad O/U Hitze ca. 12-15 min lang. Am Boden sollten sie einen hellbraunen Rand haben und oben noch weiß sein. Wenn ihr sie herausnehmt, sind sie noch weich, werden aber nach dem Auskühlen fester und schön mürbe (sie zerfallen regelrecht im Mund).

Optionale Zutaten:

jeweils 1 Msp. Vanillepulver, Orangen- und Zitronenabrieb, Zimt, Kardamom
1 EL Rosenwasser



Sastojci za pastu od datula:

500 g datula bez koštica
(ja koristim vrstu „Sukari Cooking“ od Palmyra Delights)
1,5-2 kašike ulja (suncokretovo ili susamovo)

Sastojci za ca. 30-35 keksića:

400 g brašna ili 300 g brašna i 100 g semoline (durum brašno)
250 g maslaca na sobnoj temp.
30 g šećera u prahu
2 kašike praška za pecivo
30 ml mlijeka

Opcionalni sastojci:

na vrh noža: vanilije, korice od limuna i narandže, cimeta i kardamoma
1 kašika ružine vode



Priprema:

- 1) Za pastu od datula, datule stavite u multipraktik i usitnite ih dok se ne stvori ljepljiva pasta sa komadićima. Prebacite je u zdjelu i postepeno „umijesite“ ulje. Pasta će i dalje biti ljepljiva ali će se lakše moći formirati loptice.
- 2) Za formiranje loptica koristim svoju spravicu za vađenje loptica iz dinje ili lubenice, jer pomoću nje pravim sve iste loptice. U slučaju da se masa lijepi za ruke, dlanove premažite uljem. Na kraju ćete dobiti 38-40 mini-loptica (svaka ima ca. 10-15 g). Redajte ih na tacnu obloženu pek papirom pa ih stavite u frižider na hlađenje.
- 3) Sad pripremite tijesto. U jednoj većoj zdjeli sjedinite sve suhe sastojke (brašno, začine i prašak za pecivo). Pomiješajte mlijeko i ružinu vodu.
- 4) U brašno dodajte omekšali maslac pa sve dobro premijesite. Tijesto će i dalje biti puno komadića i nimalo kompaktno. Zato postepeno dodajte mlijeko dok se sve ne izjednači. Prhko tijesto nikad ne mijesite predugo, jer će mu ukus biti kao da je užeglo. Mijesite samo dok se ne stvori kompaktno tijesto.
- 5) Tijesto zamotajte u sloj prozirne folije i stavite na max. sat vremena na hlađenje. Ono ne smije biti previše mekano niti potpuno tvrdo kako biste mogli formirati maamoule. Jedan dio tijesta vratite u frižider da se ne grije na sobnoj temp.
- 6) Od tijesta oduzmite uvijek istu količinu (ja koristim kašiku, pomoću koje se mjeri kafa, tj. oko 25-30 g po komadu). Formirajte lopticu, u kojoj kažiprstom i palcem napravite udubljenje. U to udubljenje stavite lopticu od datula. Sve dobro zatvorite i stavite u kalupe za maamoule (u videu sam vam pokazala nekoliko načina kako se formiraju). Gotove maamoule redajte na pleh obložen pek papirom.
- 7) Pecite ih u zagrijanoj rerni na 190 stepeni gornji/donji grijači 12-15 min. Donji rubovi bi trebali imati blago smeđu boju a površina bi trebala biti bijela. Kad ih izvadite iz rerne biće mekani a prilikom hlađenja će postati čvrsti i jako prhki (tope se u ustima).