

Silberfuchs Weihnachtsrezept

Ma'amoul

Kochdauer: Aktiv 25 min., Insgesamt 1 h 10 min.

Schwierigkeitsgrad: sehr einfach - **einfach** - mittel - schwer - sehr schwer

Menüart: Dessert

Für 20 Guetzli

Zutaten

Teig

- 400g Weich- oder feiner Hartweizengriess
- 100g Puderzucker
- 90g Mehl
- 130g Butter, Zimmertemperatur
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker
- $\frac{1}{4}$ TL Trockenhefe
- 80ml Vollmilch
- 2-3 EL Rosenwasser (alternativ Vanillearoma)
- 1 Prise Salz

Füllung

- 50g ungesalzene Pistazien, fein gehackt
- 70g Datteln, klein geschnitten
- 1-2 EL Rosenwasser (je nach gewünschter Intensität)
- 1 EL Honig
- 1 EL Puderzucker
- 1 EL Zimt
- 1 abgeriebene Schale einer Orange

Ausserdem

- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Griess, Puderzucker, Mehl, Trockenhefe und Vanillezucker verrühren
2. Butter, Milch, Rosenwasser und Salz beigeben

3. Zutaten gut verkneten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen
4. Alle Zutaten für die Füllung vermischen
5. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
6. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zu Kugeln formen und mit dem Daumen eine Vertiefung eindrücken
7. Die Vertiefung mit der Pistazien-Dattel-Mischung füllen und den Teig rundherum verschliessen
8. Die Ma'amoul-Kugeln auf einem mit Backpapier belegten Blech leicht flach drücken und mit einer Gabel ein Muster einprägen (Traditionell wird bei diesem Schritt ein Holzlöffel mit Muster verwendet. Wer nicht extra einen solchen anschaffen möchte, verwendet wie beschrieben eine Gabel)
9. Die Ma'amoul zwischen 12 und 15 Minuten backen – sie sollen nicht braun werden! (siehe Foto)
10. Die ausgekühlten Guetzli mit Puderzucker bestreuen