Ägyptische Eid Plätzchen

Mit dem Rezept für Ägyptische Eid Plätzchen lassen sich exotische Leckereien zubereiten, die auch hierzulande gern gesehen sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

500 g	Butter (für das Ghee)
1 Prise	Salz (für das Ghee)
600 g	Mehl
250 g	Ghee (vom selbstgemachten)
60 ml	Milch
1 EL	Trockenhefe
1 EL	Kristallzucker
0.5 TL	Zimt
2 EL	Sesam

Für die Füllung

2 EL	Mehl
3 EL	Ghee (vom selbstgemachten)
250 g	Honig
2 TL	Sesam
250 g	Walnüsse

Zubereitung

1. Für Ägyptische Eid Plätzchen als erstes Ghee zubereiten. Dazu die Butter mit Salz in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Die Butter dann vorsichtig weiterköcheln lassen. Nach einiger Zeit bildet sich an der Oberfläche ein weißer Schaum, diesen dann abschöpfen.

2. Die Butter für etwa vier Stunden köcheln lassen und immer wieder den weißen Schaum abschöpfen. Am Ende der Zeit wird die Butter fast klar sein. Nun das Mehl und die Zimtmischung in eine tiefe Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle formen. In diese Kuhle nun Sesam geben und anschließend sehr vorsichtig Ghee einfüllen. Danach alles mit einem Holzlöffel verrühren und 10 – 15 Minuten abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Milch in einem Topf erwärmen Zucker und Trockenhefe einrühren. Wenn die Mehlmischung abgekühlt ist, diese nochmals mit den Händen durchkneten, damit auch wirklich alle Zutaten ordentlich miteinander vermengt sind. Anschließend die warme Milchmischung zugeben und alles mischen, bis sich ein schöner Teig ergibt. Diesen dann für eine Stunde beiseitestellen.

4. Währenddessen Butter und Ghee in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und mit einem Schneebesen kräftig Mehl einrühren. Wenn die Mischung golden wird, vom Herd nehmen und Sesam, Honig und Walnüsse einrühren. Die Pfanne anschließend wieder auf den Herd stellen und bei niedriger Hitze, die Masse so lange rühren, bis sie anfängt, sich zu verdicken, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach haselnussgroße Kugeln aus der Masse formen.

5. Nun den Ofen auf 175°C vorheizen, in der Zwischenzeit ein Stück aus dem Teig nehmen, in die Mitte eine Nusskugel drücken und aus dem Teig einen Ball formen. Den Ball an der Oberseite mit einer Gabel oder einem anderen Formgeber schön verzieren. So nun auch mit dem restlichen Teig und Kugeln verfahren. Das Gebäck dann für etwa 15 Minuten in den Ofen stellen und herausnehmen, wenn sie goldbraun sind. Anschließend abkühlen lassen und vor dem Servieren in Staubzucker wälzen.

Tipp

Die Ägyptischen Eid Plätzchen schmecken besonders gut zu Kaffee oder schwarzem Tee. Für ein schönes Muster auf den Plätzchen eignet sich auch ein Holzlöffel, der innen ein Muster hat. Diese Löffel lassen sich auf jedem Nahostmarkt oder –Geschäft finden.