Gazellenknöchelchen
Ka'b I-Ghazal

Herkunft: Marokko
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 800 g

Für den Teig
500 g Weizenmehl
½ TL Salz
360 g Butter
Für die Füllung
250 g Mandeln
2 EL Butter
100 g Datteln
1 TL Salbei die Blätter fein gerebelt
1 Prise Salz
20 ml Rosenwasser zum Bepinseln
100 g Puderzucker zum Wälzen

Vorbereitung

Den Teig vorbereiten Das Mehl mit Salz vermischen. Die Butter kleinschneiden und unter das Mehl kneten. Etwa 2 EL kaltes Wasser dazugeben und alles weiter durchkneten. Der Teig soll gut zusammenhalten. Den Teig zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.
Die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und enthäuten, danach in einer Pfanne ohne Fettzugabe in mehreren Durchgängen unter Rühren goldgelb rösten. Dann in einer Nussmühle sehr fein mahlen. Mit der Butter im Mörser oder Mixer zu einer weichen Paste verarbeiten. Die Datteln fein schneiden und in einen Topf geben. Mit 1 EL Wasser unter Rühren so lange dünsten, bis sie weich sind. Mit dem Salbei und Salz unter die Mandelpaste kneten.

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben. Den Teig halbieren, während die eine Hälfte verarbeitet wird, die andere wieder kühl stellen. Den Teig sehr dünn zu einem Rechteck ausrollen. In etwa 6 cm lange Quadrate schneiden.
Jeweils 1 EL der Mandelpaste zu einem länglichen Röllchen formen und quer auf eine Teigspitze des Quadrats legen. Aufrollen und zu Halbmonden biegen. Auf ein ungefettetes Blech legen und bei 200° etwa 20 Minuten goldgelb backen.
Mit Rosenwasser bepinseln und sofort in Puderzucker wälzen.

© 2024 coquina.de