

Tag 1: Nan-e Keshmeshi - Gebäck



(ca. 50 Stück)

Diese persischen Rosinenkekse sind schnell gemacht und allgemein beliebt; der Teig lässt sich über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

225 g Butter, geschmolzen

400 g Zucker

Eier

1 TL Vanilleextrakt

350 g Mehl

1 Tüte Rosinen (wieviel haben die? 250 oder 300 g...ich erwähne es, weil mir einfiel, daß ich letztens eine Tüte mit 500 g Inhalt erstanden habe, eine solche ist nicht gemeint)

1. Butter und Zucker mit einer Gabel verrühren.
2. Eier und Vanilleextrakt unterrühren.
3. Mehl mit einem Spatel unterrühren und Rosinen unterheben.
4. Teig für 30 min in den Kühlschrank stellen (kann bei Zeitnot auch weggelassen werden, erleichtert aber die Verarbeitung).
5. Ofen auf 175°C vorheizen.
6. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche je einen gehäuften Teelöffel Teig geben (noch besser...einen Cookiescoop der kleinsten Größe verwenden), dabei 5 cm Abstand zwischen den Keksen lassen, sie laufen sehr auseinander. Backen, bis die Ränder golden werden, etwa 12 Minuten. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tag 2: Nan Khatai - Gebäck



(ca. 30 Stück)

Diese indischen Gewürzkekse gibt es in verschiedenen Geschmacksrichtungen, mit oder ohne Grieß, aber immer ohne Ei. Der Kardamom ist europäischem Geschmack entsprechend dosiert.

100 g zimmerwarme Butter
100 g Zucker
150 g Mehl
50 g feiner Grieß
1 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1/4 TL Kardamom
1 gehäufter TL Joghurt
wahlweise gehackte Pistazienkerne oder Cashewnüsse

1. Butter und Zucker cremig rühren.
2. Mehl, Grieß, Backpulver, Soda und Kardamom mischen und unterrühren - der Teig wird extrem krümelig.
3. Joghurt zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, der sich leicht in der Mitte durchbrechen lässt.
4. Walnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben; wahlweise mit gehackten Pistazien bestreuen oder eine halbe Cashewnuß in die Kekse drücken.
5. Ofen auf 150°C vorheizen und die vorbereiteten Kekse 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. 10 Minuten backen, etwa 5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tag 3: Galaktoboureko - Dessert



(9 Stücke)

Dieses griechische Dessert, in der Türkei als Sütlü Börek, Milchbörek, bekannt, lässt sich gut vorbereiten und scheint mir, falls Reste bleiben, auch suhurtauglich. Das Rezept ist für eine Form von 20x20 cm.

Für den Sirup:

125 g Zucker
250 ml Wasser
50 ml Zitronensaft

Für die Füllung:

750 ml Milch
75 g Grieß
100 g Zucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 Eßlöffel Butter
3 Eier

Für den Teig:

250 g Filoteig
100g Butter, geschmolzen

1. Ofen auf 180° C vorheizen.
2. Um den Sirup herzustellen, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf zum kochen bringen und bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft unterrühren und beiseite stellen.
3. Um die Füllung herzustellen, Milch aufkochen, Grieß einrühren, Zucker zufügen und bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Zitronenschale sowie die Butter unterrühren. Eier nacheinander zufügen und jedes gut unterrühren.
4. Backform mit geschmolzener Butter einpinseln und die Hälfte des Teigs gleichmäßig einschichten, dabei jedes Teigblatt großzügig mit der Butter bestreichen. Grießpudding auf den Teig geben, mit einem Spatel glattstreichen und die überstehenden Ränder nach innen falten. Den restlichen Teig in die Form einschichten und wiederum jede Schicht großzügig buttern und darauf achten, die Ränder ordentlich unterzufalten. Oberste Schicht mit Butter bestreichen, die oberen Teiglagen vorsichtig in neun Quadrate schneiden und den Galaktoboureko goldbraun backen, etwa 30 Minuten.
5. Galaktoboureko aus dem Ofen nehmen und den kalten Sirup gleichmäßig über der Oberfläche verteilen (ich nehme normalerweise nur die Hälfte; die andere Hälfte lässt sich in einem Schraubglas im Kühlschrank wochenlang aufbewahren). Lauwarm oder kalt servieren.

Tag 4: Zulbia - Gebäck



(genug für eine ganze Armee)

Die persische Spritzkuchenvariante. Relativ einfach, aber aufgrund der Menge ein bisschen zeitaufwändig.

Für den Teig:

500 g Speisestärke

60 g Mehl

1/4 TL Safran, gemahlen (Tipp: Safranfäden mit einem Stück Zucker im Mörser zermahlen)

500 g Joghurt

150 g saure Sahne

Für den Sirup:

1 kg Zucker

500 ml Wasser

2 EL Zitronensaft

4 EL Rosenwasser

Öl zum Frittieren

1. Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und zwischen einer und drei Stunden ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit Zucker und Wasser zum Kochen bringen, zu einem dickflüssigen Sirup kochen, Zitronensaft und Rosenwasser unterrühren und beiseite stellen.
3. In einer hohen Pfanne oder einem flachen Topf 2-3 cm hoch Öl erhitzen (ein Topf von 28 cm Durchmesser und 1 l Öl sind ideal). Das Fett ist heiß genug, wenn ein Tropfen Teig sofort an die Oberfläche steigt. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer glatten 0,5 cm weiten Tülle füllen und Kringel in das Öl spritzen...erst spiralförmig, dann einmal quer, um alles zu verbinden (Extrageheimtipp: Eine alte Ketchupflasche eignet sich bestens für diesen Zweck). Wenn die Ränder bräunen, wenden und die andere Seite goldbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenkrepp entfetten, in den Sirup tauchen und auf eine Servierplatte stapeln.

Tag 5: Gefüllte Datteln - Konfekt



(ca. 40 Stück)

Die ideale schnelle Süßigkeit, wenn spontan Gäste vor der Tür stehen, aber irgendjemand sich an den letzten Kekse vergriffen hat (etwas, was oft zu passieren scheint, wenn man mit Männern egal welchen Alters das Haus teilt), oder aber man nicht backen kann oder will.

200 g entsteinte Datteln
200 g Marzipanrohmasse
ca. 40 Walnußhälften
Pralinenhülsen

1. Marzipanrohmasse zu olivengroßen Kuglen rollen.
2. Jede Dattel mit einer Marzipankugel füllen.
3. Je eine halbe Walnuß in das Marzipan drücken.
4. Datteln in Pralinenhülsen setzen und auf einer Platte arrangieren.

Tag 6: Nazuk - Gebäck



(40 Stück)

Dieses armenisch-persische Gebäck wird gerne schon zum Frühstück gegessen. Das Rezept liest sich einschüchternd, ist aber nicht allzu schwierig. Ich rate dringend davon ab, es zubereiten zu wollen, wenn es sehr heiß ist, der Teig wird unhändelbar klebrig. Wie das im Iran gelöst wird?

Für den Teig:

1 Päckchen Trockenhefe
250 g saure Sahne
225 weiche Butter
1 Ei
1 EL Öl
1 EL Essig
360 g Mehl, gesiebt
ca. 60 g Mehl zum Kneten

Für die Füllung:

225 g Butter
240 g Mehl, gesiebt
280 g Zucker
½ TL Vanilleextrakt

Für die Glasur:

2 Eigelb
2 TL Sahne

etwas Butter zum Bestreichen

1. Hefe und saure Sahne verrühren und 10 min ruhen lassen.
 2. Butter zufügen und gut verrühren. Ei, Öl und Essig zufügen und gut verrühren. Nach und nach das Mehl zufügen, wieder gut rühren. Teig ca. 15 Minuten kneten, bis er elastisch ist und nicht mehr an den Händen klebt, dabei nach Bedarf mit Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
 3. Am nächsten Tag die Butter für die Füllung schmelzen und das Mehl einrühren. Zucker und Vanilleextrakt zufügen und eine Minute lang rühren, bis die Mischung glatt ist. Beiseite stellen.
 4. Ofen auf 175°C vorheizen. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in acht Teile teilen. Jede Portion auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem sehr dünnen Rechteck von ca. 26x15 cm ausrollen. Etwas Butter schmelzen und den Teig dünn einpinseln. 1/8 der Füllung (je vier Esslöffel) pro Teigportion darauf verteilen und mit dem Nudelholz glätten. An jeder Seite den Teig etwa 1 cm einschlagen, dann von unten (Anmerkung: das ist eine der *langen* Seiten) aufrollen.
 5. Mit dem Nudelholz (weiterer Tipp...wenn man es nicht ständig abwaschen will, empfiehlt es sich, eines für den Teig und eines für die Füllung zu benutzen) von der Länge nach vorsichtig drüberrollen, dann mit einem scharfen Messer schräg in etwa 5 cm lange Stücke schneiden (Endstücke knapp abschneiden). Mit großzügigem Abstand auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Blech legen und die Oberfläche mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb bepinseln. Auf mittlerem Rost backen, bis die Kekse goldbraun sind (ca. 20 min), auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Tee servieren.
- Die Nazuk schmecken am besten frisch, lassen sich aber auch ein paar Tage aufbewahren.

Tag 7: Orangen-Mandel-Kuchen - Gebäck



(12 Stücke)

Dieser Kuchen ist super saftig und hat ein sehr intensives Aroma. Er hält sich mehrere Tage und sieht besonders hübsch aus, wenn man ihn in Muffinformen bäckt und mit einem Klecks Schlagsahne und marinierten Orangenfilets anrichtet.

2 große Orangen
6 Eier
250 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
1 TL Backpulver
etwas Butter und Mehl für die Form
Puderzucker

1. Orangen mit Wasser bedecken, aufkochen und eine Stunde köcheln lassen. Abkühlen lassen.
2. Backofen auf 190°C vorheizen. Eine runde Form von 24 cm Durchmesser fetten und mit Mehl bestäuben.
3. Orangen grob hacken, alle Kerne entfernen und die Orangen mit der Schale pürieren.
4. Eier zufügen und kurz mixen.
5. Mandeln, Zucker und Backpulver mischen. Die Orangen-Eier-Mischung zufügen und unterrühren.
6. Teig in die Backform geben, glattstreichen und 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.
7. In der Form abkühlen lassen; zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tag 8: Mandelkekse - Gebäck



(20 Stück)

Diese unkomplizierten Kekse sind schnell gemacht, lassen sich einfach per Hand mischen und haben einen üppigen, buttrigen Geschmack mit zarter Zimtnote. Außerdem zur Abwechslung mal ein Rezept, das für den kleinen Haushalt geeignet ist

60 g gemahlene Mandeln
35 g Zucker
120 g Mehl
120 g Butter, bei Zimmertemperatur
1 TL Orangenblütenwasser
60 g Puderzucker
1/2 TL Zimt

1. Puderzucker und Zimt in einer kleinen Schale mischen und zur Seite stellen.
2. In einer kleinen Pfanne die Mandeln rösten, bis sie golden sind und duften (dieser Schritt kann weggelassen werden, gibt den Keksen aber ein besonderes Aroma). Beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. Ofen auf 175°C vorheizen.
4. Mandeln, Zucker, Mehl, Butter und Blütenwasser von Hand mischen, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Teig zu einer Kugel formen, in vier gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück auf einer bemehlten Oberfläche zu einer etwa 10 cm langen Rolle formen und flachdrücken. Jede Rolle schräg in fünf Stücke schneiden.
6. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 15 bis 18 Minuten backen, bis die Unterseite golden ist, die Oberseite aber noch hell.
7. Auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen und in dem Zimtzucker wälzen.