

Tag 17: Harissa - Gebäck



(24 präsentierbare Stücke...25, wenn man das verunglückte mitzählt)

Süßes Honig-Mandel-Gebäck nach einem algerischem Rezept, kinderleicht zuzubereiten - aber das Entfernen aus der Form ist ein bißchen schwierig, weil die Harissa sehr weich bleibt. Tipp: Eines der Randstücke opfern, damit man mehr Platz hat, und mit einem Tortenheber operieren. Das ist das Originalrezept...ich meine mich dunkel zu erinnern, daß ich es anfangs immer zu weich fand und irgendwann dazu übergegangen bin, Honig und Butter zusammen zu erwärmen, den Zucker darin aufzulösen und das Orangenblütenwasser, das man eh nicht schmeckt, wegzulassen, aber auf meiner Randnotiz ist ein Butterfleck und ich kann es nicht mehr lesen

500 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
100 ml Orangenblütenwasser
125 g flüssiger Honig
150 g Butter, geschmolzen
25 geschälte Mandeln

1. Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Zucker und Orangenblütenwasser aufkochen.
3. Honig, Butter und gemahlene Mandeln unterrühren.
4. Mischung in eine Form von 25x25 cm geben und im Ofen goldbraun backen, etwa 25 Minuten.
5. Abkühlen lassen, in 25 Stücke schneiden und jedes mit einer Mandel dekorieren.

Tag 18: Madeleines - Gebäck



(ca. 30 Stück)

Diese französischen Küchlein in handlicher Keksgröße sind schnell gemacht und schmecken köstlich. Leider braucht man eine spezielle Form.

180 g Butter
100 g Mehl
4 große Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 TL Vanilleextrakt
Butter und Mehl für die Form
Puderzucker

1. Ofen auf 170°C vorheizen.
2. Butter in einem kleinen Topf bei Mittelhitze köcheln lassen, bis sie leicht bräunt und nussig riecht etwa 20 Minuten. Vorsichtig abgießen - die Milchbestandteile, die sich am Boden abgesetzt haben, sollen im Topf zurückbleiben. Abkühlen lassen.
3. Madeleineform fetten und mehlen.
4. Eier und Salz aufschlagen, bis sie ihr Volumen etwa verdoppelt haben, etwa 3 Minuten. Bei laufendem Mixer den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Mischung dick wird, etwa 2 Minuten.
5. Vanille und Zitronenschale untermischen.
6. Mehl auf die Eiermischung sieben und mit einem Spatel vorsichtig unterheben. Flüssige Butter unterheben.
5. Madeleineförmchen zu drei Vierteln befüllen und backen, bis die Ränder goldbraun werden, etwa 12 Minuten. Vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tag 19: Makrout - Gebäck



(35 Stück)

Dieses algerische Mandelgebäck wird nicht frittiert, aber in Zuckersirup und Puderzucker gewälzt.

Für den Sirup:

- 1 Wasserglas Wasser
- 2 Wassergläser Zucker

Für die Kekse:

- 500 g gemahlene Mandeln
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- abgeriebene Schale von zwei Zitronen
- 3 EL Speisestärke
- 500 g Puderzucker (es kann sein, daß nicht alles gebraucht wird)
- Muffinförmchen

1. Zucker und Wasser aufkochen, 10 Minuten köcheln lassen und beiseite stellen.
2. Ofen auf 175°C vorheizen.
3. Mandeln, Zucker, Eier und Zitronenschale in einer Schüssel von Hand zu einem glatten Teig verkneten.
4. Arbeitsfläche mit Speisestärke bestäuben und en Teig portionsweise zu Strängen von etwa 2,5 cm Durchmesser rollen. Schräg in 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 12 bis 15 Minuten backen - die Makrout dürfen nicht dunkel werden.
6. Makrout 5 Minuten abkühlen lassen, in den Sirup werfen und mit einer Gabel herausfischen, sodaß der Überschuß abtropfen kann. In Puderzucker wälzen, 5 Minuten warten und nochmals wälzen.
7. In Muffinförmchen legen und bis zum Servieren in Blechdosen aufbewahren.

Tag 20: Pulaki - Konfekt



Diese persische Süßigkeit ist eine Spezialität aus Isfahan; sie kann anstelle von Zucker zum Tee serviert werden.

250 g Zucker
fünf Safranfäden
etwas Öl

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Papier leicht ölen.
2. Safran mit ein bißchen Zucker im Mörser zermahlen und in einem halben Teelöffel heißem Wasser auflösen.
3. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, sobald die Zuckerlösung bernsteinfarben wird, Safran unterrühren.
4. Mit einem Teelöffel die Masse auf das vorbereitete Blech tropfen, abkühlen lassen und in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.

Tag 21: Mafrouke - Dessert



(4 Portionen)

Dieses libanesische Dessert ist ähnlich dem türkischen Grießhelva, aber noch ein wenig raffinierter.

100 g Grieß
100 g Zucker
50 g Butter
300 ml Wasser
150 g Crème fraîche
50 g Mandeln
2 EL gehackte Pistazien

1. Mandeln halbieren und in einer Pfanne goldbraun rösten, beiseite stellen.
2. Grieß in der Butter anrösten, bis er goldbraun ist. Zucker und Wasser zugeben, aufkochen und 3 min köcheln lassen. Masse etwa 2 cm dick auf Dessertellern verstreichen, kurz abkühlen lassen.
3. Crème fraîche auf dem lauwarmen Grießbrei verstreichen. Mit Mandeln und Pistazien garnieren und gleich servieren.

Tag 22: Nan-e Berenji - Gebäck



(ca. 50 Kekse)

Diese persischen Reiskekse sind glutenfrei (ich erwähne es, weil es offenbar der letzte Schrei zu sein scheint) und haben eine fein-krümelige Textur. Rosenwasser und Kardamom können durch 2 Teelöffel Vanilleextrakt ersetzt werden. Vorsichtig behandeln!

250 g Butter, zimmerwarm (kann durch Öl ersetzt werden)

250 g Puderzucker

2 Eier, getrennt

500 g Reismehl

2 EL Rosenwasser

1 TL Kardamom

5 EL Mohnsamen

1. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.
2. Butter und Puderzucker cremig aufschlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Rosenwasser und Kardamom unterrühren und das Reismehl untermischen. Eischnee unterziehen und den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Ofen auf 150°C vorheizen. Aus je einem gehäuften Teelöffel Teig kleine Bällchen formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Wahlweise mit einer Gabel Muster eindrücken oder mit einem Kochlöffelstil eindellen, mit Mohnsamen bestreuen.
4. Kekse 15 bis 20 Minuten backen; sie sollten weiß bleiben. Auf Kuchengittern abkühlen lassen und in Blechdosen aufbewahren.

Tag 23: Tut - Konfekt



(30 Stück)

Dieses persische Marzipankonfekt heißt "Maulbeere" nach seiner Form. Einfach herzustellen, und man kann das Marzipan nach Wunsch einfärben.

250 g Mandelstifte
125 g Puderzucker
2 EL Rosenwasser
100 g Zucker
30 Pistazienstifte

1. Mandelstifte und Puderzucker in der Moulinette häckseln; Rosenwasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig mischen. (hat man keine Moulinette, kann man auch gemahlene Mandeln verwenden, aber mit dieser Methode wird der Teig feiner)
2. Aus je einem Teelöffel Mandelmasse eine Maulbeere formen und in dem Zucker wälzen. Pistazienstift als Stiel verwenden.
3. In einer Blechdose aufbewahren.

Tag 24: Melonen-Sherbet - Dessert



Nachdem der Sommer ja offenbar zurückgekehrt ist, ein leichtes, erfrischendes Dessert, das wir auch gerne als Snack zwischendurch trinken. Hat man vernünftige Melonen, braucht man keinen Zucker, aber die auf dem deutschen Markt erhältlichen werden nicht so süß.

Für ein großes Glas/pro Person:

1 kleines Glas Melone, gewürfelt (grüne sind am besten, aber Cantaloupe oder meinetwegen sogar Honigmelone, wenn man's denn mag, geht auch)

1 kleines Glas Eiswürfel

1 EL Zucker

1 Spritzer Zitronensaft

Alles in den Mixer werfen und schaumig pürieren. Eine normale Melone reicht für vier bis sechs Gläser.