

## Maamoul

Feines Gebäck aus Syrien und dem Libanon



### Zutaten für ca. 30 Stück

Teig:	350 g Hartweizengries 80 g Mehl 40 g Zucker 1 Prise Salz 180 g Butter 100 g Wasser 2 EL Orangenblüten- oder Rosenwasser
Füllung:	100 g Walnüsse 2 gehäufte EL Zucker Zimt Orangenblüten- oder Rosenwasser Puderzucker

### Zubereitung:

Hartweizengries, Mehl, Zucker, Salz in einer Schüssel vermischen. Butter in kleine Stücke schneiden, mit den Händen mit den trockenen Zutaten gut verkneten bis ein krümeliger Teig entstanden ist. Masse zwischen den Fingern verreiben. Dann Orangenblüten-Wasser und ca. 50 g Wasser zugeben und nochmals sehr gut kneten, bis die Masse geschmeidig und glatt wird. Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen. Teig ca. 1 Std. abgedeckt ruhen lassen.

#### Füllung:

Walnüsse sehr fein hacken, Zucker und Zimt hinzufügen.

Teig erneut länger gründlich kneten bis er gut zusammenhält und nicht mehr klebt. Dabei das restliche Wasser nach und nach hinzufügen. Notfalls wieder mit Mehl ausgleichen. Der Teig ist gelungen, wenn eine Kugel gut formbar ist und ohne Risse zusammenhält.

Teig zu 30 Kugeln formen.

#### Füllen:

In die Kugel mit dem Finger eine Kuhle drücken. Füllung einfüllen und mit Teig verschließen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit einer Gabel seitliche Muster eindrücken, so dass eine pyramidenähnliche Form entsteht (oder Original Maamoul-Form verwenden).

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 Min. backen.

Die Maamouls sollen nicht braun werden.

Nach dem Auskühlen großzügig mit Puderzucker bestreuen.

