

## Maamul – korrigiertes Rezept

ca. 30 Stück

### Teig

- 200 g Mehl
- 50 g Hartweizengriess
- 2 EL Puderzucker
- ~~2~~ ~~Frühlingszwiebeln~~
- Hefe (sehr wenig)
- 125 g Butter
- 4 EL **Orangenblütenwasser** und/oder Rosenwasser
- ca. 4 EL Wasser



Trockene Zutaten in eine Schüssel geben, Hefe «hineinbröckeln» und mischen. Butter schmelzen, etwas auskühlen lassen. Flüssige Butter und Rosen- und/oder Orangenblütenwasser beifügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig mit einem feuchten Tuch zudecken und mindestens 1 Std. gehen lassen.

### Füllung

- 125 g Datteln, entsteint
- 1 EL Öl (neutral)
- 1 EL Orangenblütenwasser / Rosenwasser
- Nach Belieben Zimt, Anis

Datteln entsteinen, in grobe Stücke schneiden und in einem grossen Sieb über einer Pfanne mit Wasser «dämpfen», damit sie besser verarbeitet werden können. Alle Zutaten mischen und durchkneten.

### Formen und füllen

Aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen, mit dem Finger eine Vertiefung drücken, Füllung hineingeben, Kugel verschliessen und flachdrücken, auf die Arbeitsfläche «aufschlagen», auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Backen: 15-20 Minuten bei 180°C (Maamul sollten nicht zu viel Farbe annehmen).

