

Türkische Baklava



Zutaten:

- 400g Butter (geschmolzen)
- 900g Filo- oder Strudelteigblätter (8 Stück)
- 600g Walnüsse (gehackt)
- 200g Pistazien (gehackt)
- 2 TL Zimt
- 1000ml Wasser
- 400g Bienenhonig
- 1000g Zucker
- 2 EL Zitronensaft



Herkunft & Geschichte:

Die Genaue Herkunft von Baklava ist heute unbekannt, doch es wird vermutet, dass die in Zentralasien liegt. Ähnliche Speisen wie Baklava lassen sich allerdings schon seit 800 Jahren in der Türkei aufweisen. Die Heute am bekannteste Version stammt vermutlich aus dem 16. Jahrhundert.

Schritte:

1. Für dieses türkische Baklava Rezept ein Backblech gut mit Butter einfetten.
2. Von den insgesamt 8 Teigblättern kommen zuerst 2 Teigblätter auf das Blech und jedes Teigblatt wird mit der zerlassenen Butter bestrichen. Danach nochmals 2 Teigblätter darauf legen und abermals mit der Butter bestreichen.
3. Nun die fein gehackten Walnüsse, Pistazien und Zimt gut vermischen und die Mischung auf dem Teig gleichmäßig verteilen.
4. Obendrauf kommen die restlichen Teigblätter, die ebenfalls mit der zerlassenen Butter bestrichen werden.
5. Nun den Teig der Länge und Breite nach in gleichmäßig schöne rechteckige Stücke oder Rauten schneiden.
6. Anschließend nochmals mit Butter bepinseln und ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
7. Währenddessen das Backrohr auf 180°C (Ober-Unterhitze) vorheizen, danach das Blech ins Rohr schieben und für rund 30-35 Minuten goldbraun backen.
8. Inzwischen für den Sirup das Wasser zum Kochen bringen, den Zucker und den Honig zufügen und darin auflösen. Zitronensaft beimengen und nochmals ca. 8-10 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ständig umrühren bis ein Sirup entsteht.
9. Das fertige Baklava aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem bereits abgekühlten Sirup übergießen.

Argentinische Alfajores



Zutaten:

- 125g Weizenmehl (Type 405)
- 1/4 TL Natron
- 1/2 TL Backpulver
- 120g Speisestärke
- 125g Butter
- 80g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelbe (Gr. M)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Rum
- 200g Dulche de Leche (Karamellcreme)
- 80g Kokosflocken



Herkunft & Geschichte:

Der Ursprung der Alfajores kommt aus der Kolonialzeit. Damals war es noch ein traditionell arabisches Gebäck, welche durch Eroberung nach Spanien gelangte, wo es an Popularität gewann. Die heute traditionell Argentinische Variante ist vermutlich im 19. Jahrhundert entstanden.

Schritte:

1. Zuerst die Zitrone heiß waschen, trocknen und etwa 1 TL der Schale fein abreiben. Die Frucht anschließend anderweitig verwenden.
2. Danach Natron, Backpulver sowie Speisestärke in einer Schüssel vermischen.
3. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb, dem Salz sowie dem Mehl hinzufügen und alles zu einem krümeligen Teig verarbeiten.
4. Als Nächstes das Eigelb mit dem Vanillepulver und dem Rum zum Teig geben, alles zu einer weichen Masse verkneten und den Teig danach 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
5. Kurz vor Beendigung der Ruhezeit den Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
6. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher oder Glas Kreise (Ø 5 cm) ausstechen.
7. Die Teigkreise auf das Backblech setzen und etwa 16-18 Minuten auf der mittleren Schiene im heißen Backofen backen. Danach herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen.
8. Jetzt die Hälfte der Plätzchen mit der Karamellcreme bestreichen und die andere Hälfte auflegen.
9. Zuletzt die fertigen Doppelkekse mit den Rändern durch die Kokosflocken rollen und die Alfajores servieren.

Palästinensische Ma'amoul



Zutaten:

- 350 g Weichweizengrieß
- 150 g Butter zerschmelzen
- 60 ml Sonnenblumenöl
- 125 g Weizenmehl
- 30 g Maismehl
- 90 g Puderzucker
- 1 TL Muskatnuss oder Mahlab
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 70 ml Milch
- 1 TL Rosenwasser
- 1 TL Vanilleextrakt
- Dattelpaste oder Medjoul Datteln



Herkunft & Geschichte:

Ma'amoul sind, mit Datteln gefüllte, Festtagskekse, welche oft zu Ramadan, Ostern oder Purim gebacken werden. Sie sind seit Jahrhunderten vor allem im nahen Osten verwurzelt, doch die Ursprünge kommen aus Ägypten.

Schritte:

1. Weichweizengrieß in eine Schüssel geben. Die geschmolzene Butter und das Öl darüber gießen. Alles gut vermengen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für ca. 4 Stunden ruhen lassen.
2. Mehl, Maismehl, Puderzucker, Muskatnuss, Salz und Backpulver hinzufügen und vorsichtig mit den Händen verkneten.
3. In der Mitte eine Mulde formen und die flüssigen Zutaten wie Milch, Rosenwasser und Vanilleextrakt hinzufügen. Vorsichtig mit den anderen Zutaten zu einem weichen, glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und beiseite stellen.
4. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
5. Währenddessen Dattelpaste und Zimt gut vermengen und kleine Kugeln mit ca. 1-2 cm Durchmesser formen. Dabei können die Hände mit lauwarmem Wasser leicht angefeuchtet werden.
6. Aus dem Grießteig ebenfalls glatte Kugeln formen, leicht drücken. In die Mitte eine Dattelpaste legen und verschließen.
7. In eine Ma'amoulform deiner Wahl legen, vorsichtig eindrücken und langsam wieder herausnehmen.
8. Diesen Schritt wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
9. Die fertigen Dattelpastekugeln auf das Backblech legen und ca. 30 Minuten backen.

Albanische Ballokume



Zutaten:

- Butter - Ca. 500ml im Wasserbad schmelzen
- Zucker - 2 1/2 Becher
- Eier - 8 Stück
- Wasser/Milch - 2 Esslöffel
- Maismehl - 6 Becher



Herkunft & Geschichte:

Ballokume ist ein authentisches albanisches Keks-Gebäck. Der Ursprung liegt in der Stadt Elbasan. Das Gebäck wird typischerweise bei dem Sommerfestival gebacken, traditionell wird auch Asche eines Feuers mit in die Kekse eingemischt.

Schritte:

1. Die Asche (falls vorhanden) in eine Schüssel tun und 3 Esslöffel Wasser oder Milch hinzugeben. Gut Umrühren und 3 Minuten stehen lassen, dannach mit einem Leinentuch ausdrücken.
2. Die Geschmolzene Butter und den Zucker in einer großen Schüssel mit einem Holzlöffel vermischen bis es schaumig wird.
3. Die Eier nacheinander einzeln dazu geben und für 10 Minuten schlagen.
4. 2 Esslöffel Wasser oder Milch hinzugeben für weitere 5 Minuten Schlagen.
5. Jetzt das Mehl hinzugeben und alle Zutaten vermischen, bis ein Teig entsteht.
6. Falls der Teig zu süß sein sollte, einfach 1-2 Esslöffel Mehl hinzugeben und den Teig wieder vermischen.
7. Den Teig mit Frischhalte Folie, oder einem Leinentuch bedecken und für 20 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
8. Den Ofen auf 177 °C vorheizen.
9. Backpapier auf eine Backblech auslegen und den Teig in Ca. 50g Schwere Kugeln formen und auf das Backblech legen.
10. Jede Kugel leicht flach drücken und den Teig formen.
11. Für 40 Minuten in den Ofen schieben und danach für etwa 20 Minuten abkühlen lassen, before es auf einen Teller zum komplett Kühlen bewegt werden kann.
12. Das Gebäck am besten in einer luftdichten oder Metallaufbewahrung lagern.

Vitumbua- Tansania



Zutaten

Basis:

- 250 g roher weißer Reis (am besten Jasmin- oder Rundkorris)
- 200 ml Kokosmilch (vollfett)
- 80–100 g Zucker
- 1 TL Trockenhefe (oder 10 g Frischhefe)
- ½ TL Kardamom (frisch gemahlen, typisch!)
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (optional, aber üblich)
- ½ TL Backpulver (optional, für mehr Lockerheit)
- Etwas Öl zum Ausbacken

Vorbereitung (wichtig für Textur)

1. Reis einweichen

Reis gründlich waschen und mindestens 4–6 Stunden (besser über Nacht) in Wasser einweichen.

2. Teig herstellen

- Reis abgießen.
- Mit Kokosmilch zu einer feinen, dickflüssigen Masse pürieren.
- Zucker, Hefe, Kardamom, Salz und Ei unterrühren.
- Optional Backpulver hinzufügen.
Konsistenz: ähnlich wie dicker Pfannkuchenteig.

3. Gehen lassen

1–2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis leichte Bläschen sichtbar sind.

Backen

1. Muldenpfanne leicht einölen und auf mittlere Hitze bringen.
2. Jede Mulde zu etwa $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen.
3. 3–4 Minuten backen, bis die Unterseite goldbraun ist.
4. Mit einem Holzstäbchen wenden.
5. Weitere 2–3 Minuten backen.

Außen goldbraun, innen weich und leicht elastisch.

Ghriba- Marroko/Tunesien



ZUTATEN

1x 2x 3x

FÜR DEN TEIG

- 80 g Butter geschmolzen
- 500 g blanchierte Mandeln
- 200 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Ei
- 9 g Vanillezucker
- Abriebe von einer Bio-Zitrone
- 3 EL Orangenblütenwasser
- 8 g Backpulver

ZUM WÄLZEN

- 300-400 g Puderzucker

ANLEITUNGEN

1. Butter schmelzen
2. blanchierte Mandeln mit dem Zucker in einem Hochleistungsmixer zerkleinern.
3. die Eigelbe und das Ei zugeben und mit der Hand verkneten.
4. Vanillezucker, Abrieb der Bio-Zitrone, Orangenblütenwasser und $\frac{3}{4}$ der geschmolzenen Butter zugeben und mit der Hand verkneten, dann den Rest der geschmolzenen Butter zugeben und verkneten. Zum Schluss das Backpulver zugeben und verkneten.
5. Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Backofen auf 150° C Umluft vorheizen.
7. aus dem Teig ca.20-30 g schwere Kugeln formen. Da die Mandelmasse ziemlich klebrig ist, die Hände am besten immer wieder mit etwas Wasser anfeuchten. Die geformten Kugel ordentlich in Puderzucker wälzen und mit der Hand anschließend den Puderzucker noch mal vorsichtig andrücken. Falls notwendig die Kugeln wieder in Form bringen. Die Kugeln mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, sie gehen beim Backen noch in die Breite.
8. das Backblech in den vorgeheizten Backofen geben und die Mandel Ghriba ca. 20-25 Minuten je nach Backofen backen. Die Ghriba sollten hell bleiben. Nach dem Backen die Ghriba auskühlen lassen, anschließend sind sie verzehrbereit. Traditionell werden sie zu einem Minztee gereicht.

VIEL SPASS BEIM NACHBACKEN!!!

Cozonac- Rumänien



Zutaten

Teig

- 1 kg Weizenmehl (Type 550 empfohlen)
- 300 g Zucker
- 5 Eigelb (Raumtemperatur)
- 500 ml Vollmilch (lauwarm)
- 200 g Butter (geschmolzen, nicht heiß)
- 50 g frische Hefe (oder 14 g Trockenhefe)
- 1 TL Salz
- 1 EL Vanilleextrakt oder 2 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Optional: 1 EL Rum

Füllung (klassisch)

- 300 g gemahlene Walnüsse
- 100–150 g Zucker
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Milch
- 1 Eiweiß (leicht aufgeschlagen)

1. Vorteig (empfohlen für Volumen)

- Hefe mit 1 EL Zucker und 100 ml lauwarmen Milch verrühren.
- 2 EL Mehl einrühren.
- 10–15 Minuten stehen lassen, bis es schäumt.

2. Teig herstellen

1. Mehl sieben (wichtig für Luftigkeit).
 2. Zucker, Eigelb, Vanille, Zitronenabrieb und Salz mischen.
 3. Vorteig zugeben.
 4. Restliche Milch nach und nach einarbeiten.
 5. Zum Schluss geschmolzene Butter langsam einkneten.
- 👉 Knetzeit: 10–15 Minuten (glatter, elastischer Teig mit leichter Fensterprobe).

3. Erste Gehzeit

- Abgedeckt 1,5–2 Stunden gehen lassen.
- Teig sollte sich deutlich verdoppeln.

4. Füllung

Walnüsse, Zucker, Kakao mischen.
Milch und Eiweiß einrühren → streichfähige, aber nicht flüssige Masse.

5. Formen

1. Teig halbieren.
2. Jede Hälfte rechteckig ausrollen.
3. Füllung gleichmäßig verstreichen.
4. Aufrollen.
5. Zwei Rollen miteinander verdrehen (optional) und in gefettete Kastenformen legen.

6. Zweite Gehzeit

Nochmals 45–60 Minuten gehen lassen.

7. Backen

- Mit Eigelb bestreichen.
 - Optional: mit Zucker oder gehackten Nüssen bestreuen.
 - Backen bei 170 °C **Ober-/Unterhitze** für ca. 45–55 Minuten.
 - Kerntemperatur ideal: 92–94 °C.
- Falls Oberfläche zu dunkel wird → mit Alufolie abdecken.

Nan-e Gerdoò`i



Zutaten (für ca. 20 Stück)

Teig

- 250 g Mehl
- 120 g Butter oder Ghee (weich)
- 80 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- 1–2 EL Rosenwasser
- 1 Prise Salz

Füllung

- 180 g Walnüsse, fein gehackt
- 60 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL Rosenwasser
- optional: 1 EL Honig

Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- einige halbierte Walnüsse zur Dekoration

Zubereitung

1. Teig herstellen

Butter und Puderzucker cremig schlagen.
Eigelb, Kardamom, Salz und Rosenwasser hinzufügen.
Mehl einarbeiten, bis ein weicher Teig entsteht.

Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen.

2. Füllung vorbereiten

Walnüsse, Zucker und Zimt mischen.
Rosenwasser und optional Honig dazugeben, bis eine leicht klebrige Masse entsteht.

3. Formen

Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig dünn ausrollen und Kreise ausstechen.
Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben und zusammenklappen oder zu kleinen Kugeln formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Mit Eigelb bestreichen und mit Walnuss dekorieren.

4. Backen

Ca. 15–20 Minuten backen, bis die Gebäcke goldfarben sind.

Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.