

## Ramadan Maamoul-Kekse

Ramadan-Maamoul-Kekse sind traditionelle krümelige Kekse aus Grieß und Butter, die mit drei Arten von Füllungen gefüllt sind: Datteln, Pistazien oder Walnüssen. Jeder Keks hat eine einzigartige Form.

### SZUTATEN

- 1 Stück Butter (250 g)
- 3 Tassen Grieß (Hartweizengrieß)
- 1½ Esslöffel Zucker
- 1 Tasse Weizenmehl, plus zusätzlich zum Bestäuben
- ½ Tasse Rosenwasser (Jasmeen)
- 2 Esslöffel Orangenblütenwasser (Jasmeen)
- 2 Teelöffel Mahlab (gemahlener Kirsch kern)
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1 Tasse Datteln
- Eine Prise Zimt oder Kardamom



### Zubereitung:

**Date Filling:** Soak the dates in hot water for 15 minutes. Then drain the water, add cinnamon, and blend until smooth.

**Dough:** Melt the butter, then mix it with the semolina, sugar, and mahlab spice. Let the mixture rest for 3 hours or longer. Next, add the floral waters and all-purpose flour to the mixture. Knead the dough. If it's too firm, add a little plain water. Preheat the oven to 180 degrees Celsius (350 degrees Fahrenheit). Prepare a bowl with all-purpose flour. Take a small amount of dough in your hand and create a well for the filling. Place a teaspoon of filling inside, close the dough, flatten it, and coat it in the flour. Then press it into a maamoul mold and arrange them on a baking sheet. Repeat this process until you run out of dough and filling. Bake for 20-25 minutes until they become lightly golden. Allow to cool and generously dust with powdered sugar.