

Gorajjeba



■ Zutaten:

250 Gramm	Butter
80 Gramm	Puderzucker
500 Gramm	Mehl
1	Ei
1 Päckchen	Vanillezucker
Geschälte ganze Mandeln zum Verziern	

■ Zubereitung:

1. die Butter mit dem Puderzucker solange schaumig rühren, bis eine weiche Masse entsteht
2. das Mehl und den Vanillezucker dazugeben und weiterrühren
3. Langsam immer mehr Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist
4. er muss sich gut formen lassen und es kann sein, dass man nicht die ganze Menge Mehl benötigt
5. aus dem Teig kleine walnussgroße Kugeln formen
6. wer mag, kann die Kugeln noch mit ein bis zwei Tropfen Rosenwasser beträufeln
7. eine Mandel in die Mitte drücken (Es gehen auch Rosinen) und mit genug Abstand auf ein gefettetes Kuchenblech setzen
8. bei mittlerer Hitze (etwa 175°C) 30 bis 40 Min backen lassen
9. die Plätzchen sollen von innen gar sein aber die äußere Form nicht verändern.
10. nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und geschlossen aufbewahren

Ist übrigens sehr köstlich zu Tee oder Kaffee!!!

Als Gorajjeba wird ein Gebäck bezeichnet, das von den Ägyptern gern zu den verschiedensten feierlichen Anlässen serviert wurde.

„Ägyptische Woche in der LO- Stufe“