

Ingrediënten

deeg:

300 gr bloem
150 gr boter
100 gr suiker
Mazhar (oranjebloesemwater)
om te kneden (1/2 el)

Vulling:

250 gr dadels, gestoomd en geprakt met een vork of in de keukenmachine malen. (of koop kant en klare dadelpasta.)
2 el gesmolten boter
1 el mazhar (oranjebloesemwater)
1 tl kaneel
1 el poedersuiker
Handje amandelen, deze koken in water, ontvellen, drogen met een theedoek, dan even licht roosteren in een koekenpan of en egde3m.
Dan doe je ze in de keukenmachine malen, niet te fijn en niet te grof. Mix dit met de tmar



Extra:

Poedersuiker
Lepel voor de vorm
Of een neksha (decoratie pincet)

Recept

- 1) Meng voor het deeg de bloem, boter, suiker en mazhar tot een zacht en soepel deeg en laat afgedekt rusten.
- 2) Meng voor de vulling de dadelpasta, amandelen, kaneel, mazhar en gesmolten boter. Verdeel het deeg in 2e of 3e, en de vulling in bolletjes. Dek af met vershoudfolie.
- 3) Druk een bolletje deeg in je hand uit tot een rondje en neem een bolletje vulling. Maak hier een klein staafje van en leg die op het deeg. Vouw het deeg goed dicht, knijp het samen met je duim en wijsvinger om de vulling heen en druk goed aan/dicht.
Heb je zo'n lepel dan duw je je deegstaafje in 1 van de vormen. Zo niet, heb je wel een neksha (pincet) maak dan de decoratie op het koekje zoals jij het wil. Leg op een bakplaat met bakpapier.
Bak ze op 175 graden gaar (als de onderkant lichtbruin is, maar de bovenkant nog wit) en rol ze door poedersuiker als ze nog afgekoeld zijn.

Bron



Oum Alayssa

19 mei om 13:54 · Bewerkt

Facebook - Koken en Bakken - Oum Alayssa, 19/05/2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/902280239810886/>

Link echter niet meer actief

Info Martine Lycke 05/10/2015



Deeg : Mixen
300 gr bloem
150 gr boter
100 gr suiker
3 el rozenwater



Vulling:
250 g dadelpasta
2el gesmolten boter
1 el rozenwater
1 tl kaneel
1 el poedersuiker
Handvol amandelpoeder
Mengen



In vorm – zie foto



Oven 180°C – 10 minuten



Poedersuiker onmiddellijk erop als ze uit
de oven komen
44 koekjes en rest 9 met dadel alleen