Walnußkekse
Ka'k bi-l-Dschauz

Herkunft: Syrien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 500 g
200 g Walnüsse
150 g Weizenmehl
100 g Butter
100 g Honig
1 EL geriebene Orangenschale
½ TL Zimt
1 Prise Salz

Vorbereitung
Die Hälfte der Walnüsse fein mahlen, die restlichen grob hacken. Beides mit dem Mehl vermischen. In einer Schüssel Butter, Honig, die Gewürze und Salz schaumig rühren. Das Mehl und die Nüsse hinzufügen und alles gut durchkneten. Zum Schluss 2 EL kaltes Wasser einarbeiten.
Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitung
Den Teig in 4 Teile teilen. Aus jeweils einem Teil kleine Kugeln formen, diese in der Hand flach drücken und auf ein gefettetes Backblech setzen. Den übrigen Teig bis zur Verarbeitung kühl stellen.
Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10 Minuten goldgelb backen.

© 2024 coquina.de