Rezept

Marokkanische Honigkuchen

Ein Rezept von Marokkanische Honigkuchen, am 06.06.2025

Zutaten

	⅛ l Olivenöl
500 g	Mehl
	½ Würfel Hefe (20 g)
2 EL	Weißweinessig
1	Eigelb
	Mehl zum Arbeiten
200 g	Sesamsamen
100 g	Zucker
100 g	Butter
100 ml	Orangenblütenwasser
500 g	Honig
	Öl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Sesamsamen darin bei mittlerer Hitze in 4 Min. goldbraun rösten. Herausnehmen und die Hälfte in der Küchenmaschine zerkleinern.

2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Mit zerkleinertem Sesam, Zucker und zerbröckelter Hefe mischen. Die Butter schmelzen lassen.

3. In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde drücken. Die geschmolzene Butter, das restliche Öl, den Essig, das Orangenblütenwasser und das Eigelb in die Mulde geben. Alles vermischen und so lange kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

4. Den Teig in 12 Stücke teilen, diese zu Kugeln formen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.

5. Die Teigkugeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu je einem 10 × 10 cm großen und 2-3 mm dicken Quadrat ausrollen. Jedes Quadrat gleichmäßig sechsmal senkrecht einschneiden, dabei sollte rundum ein etwa 1 cm breiter Rand bleiben.

6. Bei jedem Quadrat die rechte obere Ecke durch die zwei Streifen links und rechts des mittleren Streifens ziehen. Den Teig am Rand etwas zusammendrücken, in der Mitte leicht auseinander ziehen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

7. Das Öl erhitzen. Den Honig unter Rühren erwärmen. Er muss heiß sein, darf aber nicht kochen. Die Chebakkia in 3 Min. im heißen Öl goldbraun frittieren, herausnehmen und kurz abtropfen lassen. In den Honig tauchen und mit dem übrigen Sesam bestreuen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.