



Marokkanische Fekkas

Von Halima Pflipsen

Zutaten (für Zutaten für 5-8 Portionen):

80 g weiche Butter
200 g Zucker
4 Eier (3 für den Teig, 1 Eigelb zum Bestreichen)
2 TL Backpulver
2 EL Orangenblütenwasser
1 Prise Salz
500 g Mehl
200 g grob gehackte Mandeln
80 g Rosinen
2 EL gerösteter Sesam
2 EL Anis, ganz
1 TL löslicher Kaffee

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel oder in einer Küchenmaschine schaumig rühren. Die drei Eier nacheinander zugeben und gut verrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Das Orangenblütenwasser und die Prise Salz untermischen. Dann das Backpulver mit dem Mehl mischen und nach und nach zugeben, bis ein weicher, glatter Teig entsteht.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und kräftig kneten, bis er elastisch und glatt ist. Wenn der Teig klebrig ist, nach und nach etwas mehr Mehl zugeben, bis er die richtige Konsistenz hat und nicht mehr klebt. Die gehackten Mandeln, die Rosinen, den gerösteten Sesam und den Anis auf den Teig geben. Die Zutaten fest in den Teig einrollen und gut durchkneten, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

Anschließend die Hände leicht anfeuchten (das erleichtert das Formen des Teiges). Den Teig in 3-4 Portionen teilen und lange, circa 3 cm dicke Rollen formen und leicht andrücken. Das restliche Eigelb mit dem Kaffeepulver verrühren. Die Teigrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Eigelb-Kaffee-Mischung bestreichen. Mit einer Gabel von oben nach unten leicht ein Streifenmuster auf die bestrichenen Rollen ziehen, um ein dekoratives Muster zu erzeugen.

Die Röllchen in den kalten Ofen schieben und bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) circa 15-20 Minuten hellbraun backen. Die Röllchen aus dem Ofen nehmen und circa 30 Minuten abkühlen lassen. Dann mit einem scharfen Messer schräg in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben wieder auf das Backblech legen und bei 175 Grad circa 10-15 Minuten weiterbacken, bis sie knusprig und goldbraun sind. Die Fekkas vollständig abkühlen lassen und genießen!

Tipp:

Fekkas halten sich bis zu 2-3 Wochen, wenn sie trocken und luftdicht aufbewahrt werden. Sie schmecken besonders gut zu Tee oder Kaffee.