

Kaak el Anbar

Eine kleine Leckerei aus der traditionellen arabischen "Keks-Patisserie" :)

Zutaten:

500 g gemahlene Mandeln
300 g Puderzucker
2 Eiweiß
Rosenblütenwasser
Pistazien für die Deko

Mandeln und 250 g Puderzucker mischen.

Eiweiß zufügen und mit etwas Rosenblütenwasser aromatisieren. Aber achten, dass der Teig nicht zu feucht wird.

26 g schwere Kugeln vom Teig abnehmen. Daraus dann zirka 1 Zentimeter dicke Rollen formen und diese zu einem Kringel verschließen.

In Puderzucker wälzen.

Mit Pistazien verzieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Ober- Unterhitze zirka 20 Minuten backen. Der Keks muss noch hell bleiben.

