

Brot

Pitabrot / Khubez für 12 Brote

750g Mehl
1 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
35g Magermilchpulver
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
420ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Hefe, Zucker mit 200ml Wasser verrühren und ca. 4min gehen lassen, bis sich Bläschen bilden. Das Mehl, Milchpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefemischung eingießen und Kneten. Dabei das Olivenöl langsam reinlaufen lassen, etwa 7min kneten. Langsam nun die restlichen 220ml Wasser dazugeben und kneten bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Den Teig in eine dünn geölte Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehenlassen.

Den Teig in 12 Stücke à 100g teilen. Auf einer bemehlten Fläche zu Kugeln formen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und 10min ruhen lassen. Die Teigkugeln mit der Hand flachdrücken, mit dem Nudelholz zu 15-18cm große Kreise ausrollen. Wieder mit einem feuchten Tuch abdecken und 20min gehen lassen. Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen, die Bleche im Ofen erhitzen. Die Pitabrote mit genügend Abstand auf die Bleche legen und 4-5 Minuten backen, bis sie schön aufgebläht und etwas gebräunt sind. Gebackene Pitabrote mit einem Tuch abdecken, damit diese nicht austrocknen.

Sesamkringel / Ka'ak Al Quds für 6 Stück

500g Mehl
1 EL Trockenhefe
2 ½ EL Zucker
2 EL Magermilchpulver
1 TL Backpulver
3 EL Sonnenblumenöl
270 ml lauwarmes Wasser
Salz

Topping

60g heller Seam
1 Ei
2 EL Milch

Zubereitung:

Einen Vorteig aus Trockenhefe, Zucker und 120 ml Wasser ansetzen und 5min gehen lassen. Mehl, Milchpulver, 2 ½ TL Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen. Die Hefemischung dazugeben und kneten. Das Öl und das restliche Wasser langsam einfließen lassen und den Teig kneten, bis sich eine glatte Kugel geformt hat. Abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Mit der Faust die Luft herausdrücken und den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. In 6 Stücke zerteilen. Alle Stücke zu Kugeln formen und unter einem Tuch 10min ruhen lassen. Mit dem Finger ein Loch in die Mitte bohren

und den Teig in die Länge zu einem ovalen Ring ziehen. Die Kringel auf Backpapier legen, zudecken und 15min ruhen lassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sesam in einer flachen Schale verteilen. Ei mit Milch verquirlen. Die Kringel mit der Eimischung bestreichen. Dann die Kringel in den Sesam legen. Mit der Sesamseite nach oben auf ein Backblech legen und 15min backen, bis sie kräftig gebräunt sind.

Süßes

Süße Tahin-Schnecken / Kubez el tahineh für 18-20 Stück

Teig

3TL Trockenhefe
2 TL Zucker
220ml lauwarme Milch
600g Mehl
1TL Salz
150g zerlassene Butter
2 Eier
etwas Olivenöl

Füllung

200g Zucker
240g Tahin
2TL Zimt

Topping

2 Eigelb
2TL heller Sesam

Zubereitung:

Trockenhefe, Zucker und Milch zusammen mischen und gut verrühren. Gehen lassen, bis die Mischung Blasen wirft (ca. 5min). Das Mehl mit dem Salz vermischen und auf kleinster Stufe mit dem Knethaken verrühren. Dabei die Hefemischung langsam eingießen. Die zerlassene Butter dazugeben und ca. 1min kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Schüssel dünn mit Olivenöl auspinseln. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel geben und hin und her rollen. Die Teigkugel soll von dem Olivenöl komplett überzogen sein. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Der Teig soll sich verdoppelt haben.

Für die Füllung Zucker und Zimt gut vermischen. Den Teig nach dem Gehen halbieren und auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen (ca. 35x50cm). Das Tahin auf die Teigplatten träufeln und glattstreichen (am Rand 1cm freilassen). Den Zimtzucker darüber streuen und ca. 10min stehen lassen, so dass der Zucker nass aussieht.

Die Teigplatten von der Längsseite aus aufrollen. Von der so entstandenen Rolle die Enden etwa 2cm breit abschneiden. Dann die Rolle in ca. 4,5cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben, mit der Schnittkante nach oben, zwischen den Händen vorsichtig in ca. 8cm große Kreise flachdrücken. Mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 15min ruhen lassen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem verquirlten Ei verstreichen und mit Sesam bestreuen. Bei 160 Grad Umluft ca. 20min backen. Die Schnecken sollten eine goldbraune Farbe haben.

Granatapfelkuchen für 20cm Springform

200g Butter
170g Zucker
4 Eier
100g Mehl
¼ TL Salz
1 ½ TL Backpulver
270g gemahlene Mandeln
1 Zitrone geriebene Schale
3 EL Zitronensaft
2 EL Granatapfelsirup
1 TL Vanille Extrakt
Tränke
3 EL Granatapfelsirup
2 EL Puderzucker
3 EL Wasser

Topping

150g Granatapfelkerne
2 EL Rohrzucker
250g Mascarpone
3 EL griechischer Joghurt
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Backform einfetten und den Boden mit Backpapier belegen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln gut unterrühren. Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz vermischen und löffelweise unterrühren. Zitronensaft, Granatapfelsirup, Vanille Extrakt und Zitronenschale dazugeben und untermischen. Den Teig in die Backform füllen und 40-50 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Glasur herstellen. Dazu Granatapfelsirup, Wasser und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sobald der Kuchen aus dem Backofen ist, mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Die Tränke darüber verteilen und in der Form abkühlen lassen.

Die Granatapfelkerne mit dem Rohrzucker mischen und 30min ziehen lassen. Mascarpone, Puderzucker und Joghurt gut miteinander verrühren. Den Kuchen aus der Form nehmen, die getränkte Seite nach oben. Die Mascarpone Mischung dick auf dem Kuchen verstreichen und die Granatapfelkerne darüber streuen.

Baklava für eine 23 x 23cm Form

Sirup

175g Zucker
1 EL Zitronensaft
250ml Wasser

Zubereitung:

Für den Sirup Zucker, Zitronensaft und Wasser aufkochen, 5min blubbernd kochen lassen. Komplet abkühlen.

Baklava

250g gemahlene Walnüsse

¼ TL Zimt

1 Prise Salz

75g geschmolzene, gesalzene Butter

15 Filo Blätter

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gemahlene Walnüsse mit Zimt und Salz vermischen. Die Form einfetten. 5 Filo Blätter in die Form legen und jedes Blatt mit geschmolzener Butter bepinseln. Die Hälfte der Walnussmischung darauf verteilen. Nun wieder 5 Filo Blätter darauflegen und einzeln mit Butter bepinseln. Den Rest der Walnussmischung einfüllen und die letzten 5 Filo Blätter auflegen, jedes mit Butter bestreichen. Mit einem scharfen Messer in der Form in Stücke schneiden.

30-40 Minuten backen, bis die Baklava goldbraun und knusprig sind. Die Baklava aus der Form nehmen und mit der Hälfte des Sirups beträufeln. Einige Minuten einziehen lassen und dann den restlichen Sirup darüber geben. Die Baklava komplett abkühlen lassen.