

Ma'amoul, Marokkaanse koekjes / Ma'amoul, Moroccan cookies



De boodschappen

125 gram bloem

125 gram suiker

50 gram zachte boter

1/2 eetlepel rozenwater

2 eetlepels melk

250 gram dadels

150 ml water

sinaasappelrasp & 1/2 theelepel kaneelpoeder

Deze heerlijke Ma'amoul koekjes uit het middenoosten worden - in een uitgebreidere versie - ook in Turkije gegeten (Kerebiç in het Turks). Ze zijn zoet maar wel heel lekker met de verse dadelvulling en het geurige rozenwater. Gezellig, bij een glaasje thee!

Dadelpasta maken

Ontpit de dadels en doe ze in een pan, voeg het water toe en zet de dadels laag op.

Roer nu en dan, na 5/10 minuten is het pasta geworden.

Roer de geraspte sinaasappelschil & de kaneel door de dadelpaste en zet het even opzij.

Zo bak je de koekjes

Doe de boter en suiker in de mixer en klop het samen romig.

Zeef het meel in kleine hoeveelheden bij de botermix en klop het erdoor.

Stop met mixen als het grote deegkorrels zijn en kneedt het deeg met de hand snel door.

Voeg de melk en het rozenwater toe en kneedt tot het deeg zijdezacht en soepel is.

Rol kleine deegballetjes (maat walnoot) en leg ze op de bakplaat bekleedt met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Druk je duim in de balletjes, kneedt de randjes omhoog. Nu zijn het kleine potjes.

Schep er dadelpasta in en vouw de koekjes bijna dicht.

Bak de koekjes +/- 20 minuten maar de ma'amoul horen niet te bruinen!

Laat de koekjes op het bakpapier op een rooster afkoelen.

De Ma'amoul koekjes met hun subtiele kaneel/rozengeur smaken zoet en heerlijk!

Ma'amoul, Marokkaanse koekjes / Ma'amoul, Moroccan cookies



Shopping list

125 gram flour
125 gram sugar
50 gram soft butter
1/2 tablespoon rosewater
2 tablespoons milk
250 gram fresh dates
150 ml water
grated orange and 1/2 tsp cinnamon

These delicious Middle Eastern Ma'amoul cookies are - in a more elaborate version - also eaten in Turkey (known as Kerebiç in Turkish). They are very sweet and very tasty with the fresh date filling and the fragrant rosewater. Very nice with some tea!

How to make the date paste

Take the stones out of the dates en put them in a pan, Put them with the water on low heat.

Stir now and then, after a 5/10 minutes simmering the dates are paste.

Stir the grated orange peel & cinnamon powder into the paste. Put it aside.

How to bake the cookies

Place butter and sugar in a bowl and mix it until it's light & fluffy.

Sieve in the flour bit by bit and beat it into the butter mix.

If you have a chunky texture like big crumbs stop mixing and knead the dough by hand.

Add milk and rosewater en knead until the dough feels silky and smooth.

Roll little balls of dough (size walnut) and put them on a greaseproof baking sheet.

Preheat the oven to 150°C.

Stick your thumb in the little dough balls and knead the edges up

Now you have made small pots to put in the date filling.

Scoop date paste in the cookies and press them almost closed.

Bake the cookies for +/- 20 minutes on a baking tray with greaseproof paper.

The Ma'amoul should not brown while baking! Let the cookies cool on a wire rack.

Ma'amoul cookies with a fragrant rose/cinnamon scent taste sweet and delicious!