

Genuss ohne Grenzen - Marokkaner in Ostfrankreich

REZEPT

Chabakia

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Kochzeit: 5 Minuten



(Quelle: Colourbox)

Zutaten

- 500g Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Essig
- 1 TL Zimtpulver
- 150g Sesam
- 1 EL Anis
- 200g Mandeln, gehackt
- 2 Pck. Backpulver
- 50g Butter
- 50ml Olivenöl
- 1 Prise Safran
- 100ml Orangenblütenwasser
- 1kg Honig
- Öl, zum Frittieren
- Mehl, für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ei, Essig, abgezogene und gehackte Mandeln, Zimt, zerstoßenen Anis, 100g in der Küchenmaschine zerkleinerten Sesam, zerlassene Butter, Olivenöl und Orangenblütenwasser in eine Schüssel geben. Die Mischung mit dem Schneebesen schlagen. Backpulver, Safran und Mehl dazugeben. Mit der Hand kräftig verkneten, bis ein fester und glatter Teig entsteht. Zu mehreren großen Kugeln rollen und 15 min. ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen den Teig zu einem großen Rechteck schneiden, aus dem 6 kleine Rechtecke geschnitten werden.

Bei einem kleinen Rechteck mit einem Teigrädchen 6 parallele Einschnitte vornehmen, allerdings nicht bis zu den Rändern. Es sollen nur Einschnitte sein. Der Teig soll nicht ganz durchgeschnitten werden. Mit den Fingern die Streifen voneinander lösen, den Rand mit dem Finger zusammendrücken und die Streifen in der Mitte vorstehen lassen.

Die anderen Chabakia ebenso vorbereiten. In heißes Öl geben und frittieren, bis sie fast dunkelbraun sind. Dann mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben.

Die Chabakia sofort in einen tiefen Teller mit Honig geben und mit einem Spatel darin wenden. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Mit dem restlichen Sesam bestreuen.