



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Rhas el Hanout Donuts

Rhas el Hanout ist das Gewürz der Könige. Der Name kommt daher, weil es mindestens 8 verschiedene Gewürze enthält. Je mehr Gewürze und je reichhaltiger die Mischung – um so teurer das Gewürz. Es ist sozusagen das „Curry-Pulver“ Nordafrikas.

Online finden sich jede Menge Anleitungen, wie man sich selbst eine eigene Mischung herstellen kann. Ich greife aber auf die eines bekannten Gewürzherstellers zurück. Es gibt verschiedenen Anbieter und gut sortierte, größere Supermärkte müssten eine Mischung im Angebot haben. Genauso findet man es aber in Türkisch/Arabischen Läden oder im Gewürz Fachhandel.

Die arabisch-orientalische Küche ist ja reich an Süßspeisen. Viele davon zu süß für unseren europäischen Geschmack. Ich war daher ganz begeistert ein „modernes“ Dessert-Rezept aber mit dem klassischen Gewürz zu finden.

Donuts werden normalerweise frittiert und dann in der Zucker-Gewürzmischung gewälzt. Diese Version ist aber gebacken und somit zumindest ein kleines bisschen leichter als die frittierte Version. Man braucht dafür allerdings ein Donut-Backblech. Wer das nicht zur Hand hat und nicht anschaffen will – der greift einfach auf andere Mini-Kuchenformen zurück. Wichtig ist lediglich, dass die Mini-Kuchen an keiner Stelle dicker als 5 cm sind – sonst klappen die Backzeiten nicht.



Zutaten ca 45 Mini Donuts oder 20 große

- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Salz
- ½ TL Muskat
- 120 g heller brauner Zucker
- 200 g Mandelmilch
- 100 g Margarine
- 1 TL Vanille Extrakt
- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 1 EL Rhas el Hanout





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Muskat in einer großen Schüssel mischen.
3. Margarine mit der Mandelmilch, dem Zucker und dem Vanille Extrakt erwärmen, bis alles flüssig ist.
4. Milchmischung in die Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
5. Die Förmchen gut fetten und mit Teig füllen. Zirka 10 bis 15 Minuten backen. (Abhängig von der Größe der Form)
6. Die 200g Margarine schmelzen. Zucker und Rhas el Hanout vermischen. Die noch warmen Donuts zuerst in der flüssigen Margarine und dann in der Zucker-Gewürzmischung wälzen.

