



Ghriba mit Walnüssen und Mandeln

Plätzchen-Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten

250 g Walnuskerne
250 g ganze Mandeln
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
60 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 1/2 TL Zimt
1 EL Rosenwasser
30 Walnusshälften (für die Füllung)
Puderzucker zum Wälzen

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Mandeln in einer Küchenmaschine fein mahlen und in eine große Schüssel geben. Anschließend die Walnüsse etwas grober mahlen und hinzufügen.

Zu den Nüssen Zucker, Zimt, Vanillezucker und Backpulver geben und alles gründlich vermischen. Anschließend die geschmolzene Butter, das Rosenwasser und die Eier unterrühren und zu einem homogenen, leicht klebrigen, aber gut formbaren Teig vermengen.

Die Hände leicht mit Wasser oder Rosenwasser anfeuchten, aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese in Puderzucker wälzen. Die Kugeln auf das vorbereitete Backblech setzen und in die Mitte jeder Kugel eine Walnusshälfte leicht eindrücken.

Die Plätzchen 18 bis 20 Minuten backen. Sie sind nach dem Backen noch etwas weich, werden aber beim Abkühlen fester.

Tipps

Wenn die Nussmasse zu matschig ist, einfach mehr gemahlene Nüsse hinzufügen. Ist der Teig hingegen zu trocken, ein weiteres Ei oder etwas mehr Rosenwasser hinzufügen. Man kann auch Orangenblütenwasser statt Rosenwasser verwenden.

Um die Nusskugeln leichter formen zu können, die Hände zwischendurch leicht mit Wasser oder Rosenwasser befeuchten.