

Albanische Kekse – Gurabija



Gurabija sind Kekse aus Albanien. Ein einfaches Rezept für authentische, albanische Alltagsküche. Hier in der Variante mit Öl. Die Kekse sind weich, leicht mürbe und süß.

15-20 Stück

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

ZUTATEN

1. 2 Eier
2. 200 g Zucker
3. 1 P. Vanillezucker
4. 1 Prise Salz
5. 160 ml Speiseöl
6. 240 g Joghurt
7. 500 g - 550 g Mehl
8. 1 P. Backpulver
9. Abrieb ½ Bio-Zitrone (optional)

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.
3. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren.
4. Speiseöl und Joghurt unterrühren. Nach Wunsch noch Zitronenabrieb dazugeben.
5. Backpulver und 500 g Mehl in die Schüssel geben und mit den anderen Zutaten vermengen. Sollte der Teig noch kleben, nach und nach etwas Mehl dazugeben, bis er weich aber formbar ist.
6. Teigstücke (40-50 g/Stück) abnehmen, zu Kugeln rollen, mit etwas Abstand auf das Backblech legen. Mit der Hand leicht flachdrücken.
7. Die Temperatur auf 180 °C reduzieren und die Kekse für 15-20 Minuten leicht goldgelb backen.