Ottijiet- Gewürzkekse aus Malta

Ottijiet sind traditionelle maltesische Kekse in Form einer Acht. Mit Sesam, Anis, Nelken, Orange und Zitrone werden sie wunderbar aromatisch und knusprig.

22 Stück

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 13 min

ZUTATEN

1. 300 Mehl (hier Type 405)
2. 2 TL Backpulver
3. 100 g Zucker
4. 1 Prise Salz
5. 3 gestrichene TL Anis, im Mörder zerstoßen (hier 1,5 TL gemahlener Anis)
6. 1,5 TL Nelken, im Mörser zerstoßen (hier 1 gehäufter TL gemahlene Nelken)
7. Mark von ½ Vanilleschote
8. Je 1 TL Abrieb einer Bio-Orange und Bio-Zitrone
9. 100 g kalte Butter, gewürfelt
10. 1 Ei

11. Je 1 EL frischer Zitronen- und Orangensaft
12. 1 EL kaltes Wasser

Zum Wälzen

50 g Sesamsamen

ZUBEREITUNG

1. Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, Gewürzen und Zitronenschale in einer Rührschüssel gründlich mischen. Anschließend die Butter mit den Fingern in das Mehl einreiben, bis es die Konsistenz von nassem Sand hat. Ei, Saft und Wasser hinzufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einer krümeligen Masse verrühren. Mit den Händen zu einer dicken Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca.1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft (im Original 200°C) vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen.
4. Sesamsamen auf einen flachen Teller geben.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank holen. Walnussgroße Stücke vom Teig abnehmen und kurz zwischen den Händen rollen. Dünne, ca. 25 cm lange Stränge auf einer Arbeitsfläche formen und die Enden zu gut verschließen, so dass ein Ring entsteht. Den Ring einmal mittig zu einer 8 verdrehen, in Sesam wälzen und mit etwas Abstand auf ein Backblech legen. Die Kekse gehen beim Backen etwas auf.
6. Für ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.
7. Anschließend mit dem Backpapier vom Blech ziehen und kurz ruhen lassen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Die Ottijiet in einer luftdichten Keksdose aufbewahren.