

Zitronen-Ghriba



Ghriba ist ein typisch marokkanisches Gebäck, dass es in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Hier in der fruchtigen Version mit Zitronenabrieb. Einfaches und schnelles Rezept. Perfekt dazu schmeckt ein orientalischer Minztee.

30 Stück

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für den Teig

500 g Mehl

6 g Backpulver

5 Eier

150 g Zucker (200 g im Original)

Abrieb von 1 Bio-Zitrone (von ½ Zitrone im Original)

1 TL Vanilleextrakt oder 1 P. Vanillezucker (im Original die Hälfte)
1 Prise Salz
160 ml pflanzliches Öl

Zum Bestreichen/Bestreuen

1 Eigelb
½ EL flüssiger Honig
1 ½ EL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und zur Seite stellen.
3. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen.
4. In einer separaten Schüssel Eier, Zucker, Vanilleextrakt (oder Vanillezucker) und Salz verrühren. Das Öl und den Zitronenabrieb dazugeben und kurz unterrühren.
5. Portionsweise das Mehl zur Ei-Zucker-Masse geben und unterkneten, bis ein leicht klebriger (aber nicht mehr flüssiger) Teig entstanden ist.
6. Mit feuchten Fingern aus dem Teig ca. 30 g schwere Stücke abnehmen und zu Kugeln formen. Diese mit etwas Abstand auf die Backbleche setzen.
7. Das Eigelb mit dem Honig verrühren und die Ghriba damit bestreichen.
8. Anschließend alle Ghriba mittig mit etwas Zucker bestreuen.
9. Für 15-20 Minuten backen, bis die Oberflächen aufgerissen und goldbraun sind.