



Desserten

Chebakia honingkoekjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 gram sesamzaadjes
75 gram amandelschilfers
520 gram bloem
1 theelepel gedroogde gist
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel venkelzaad
1 theelepel kaneelpoeder
1 snuifje zout
1 theelepel azijn
50 milliliters zonnebloemolie
50 gram boter
50 milliliters oranjebloesemwater
1 eierdooier
225 milliliters water (lauw)
500 milliliters honing
arachideolie

Chebakia, met zijn kenmerkende bloemvorm en zoete honingglazuur, is een geliefd dessert dat vaak wordt geserveerd tijdens de Ramadan.

Bereidingswijze

Rooster eerst de sesamzaadjes in een droge koekenpan tot ze lichtbruin en geurig zijn. Maal 80 gram van de geroosterde sesamzaadjes fijn. Rooster vervolgens alle amandelen en maal ze ook fijn. Zeef de gemalen sesamzaadjes en amandelen in een kom met bloem. Voeg hieraan venkelzaad, kaneel, gist, bakpoeder en zout toe, en meng alles goed door elkaar.

Voeg nu azijn, zonnebloemolie, boter en oranjebloesemwater toe aan de kom. Voeg ook de eidooier toe en kneed het geheel tot een korrelig deeg.

Giet het lauwe water beetje bij beetje bij het deeg en kneed tot een glad en soepel deeg. Verdeel het deeg in twee gelijke porties, verpak ze in plastic folie en laat ze 1 uur rusten.

Bestuif het werkblad met bloem en rol een bol deeg uit tot een dunne, langwerpige plak. Snijd met een getand wielkje vierkantjes van 4 bij 4 centimeter uit het deeg. Maak in elk vierkantje vier horizontale insnijdingen. Pak

elk vierkantje op en vlecht de stroken in de vorm van een bloem.

Verwarm de honing op laag vuur. Bak de chebakia in hete arachideolie tot ze goudbruin zijn. Laat ze uitlekken en dompel ze vervolgens direct in de warme honing. Laat ze goed uitlekken boven de pan.

Bestrooi de koekjes met de overgebleven sesamzaadjes en serveer ze warm of koud!

