Baraase
(syrische Sesamplätzchen)

Zutaten:
250g Butter, 500g Mehl, 250g + 40g Zucker,
70 ml + 200 ml Wasser, ½ TL Trockenhefe,
200g Sesam (ungeröstet),
100g Pistazien (geraspelt),
1 Messerspitze Zitronensäure

Zubereitung:
Mehl und weiche Butter zu teigähnlicher Masse verarbeiten. 250g Zucker mit 70 ml Wasser und Hefe verrühren, Mischung in den Teig einkneten, dann Pistazien dazugeben. 200 ml Wasser und 40g Zucker auf die Hälfte zu Zuckersirup einkochen. Sesam und Zitonensäure hinzufügen.

Teig auf 4-5 mm Stärke ausrollen und Plätzchen mit einer Seite in Sesamsirup tauchen und auf einem gefetteten Backblech 10-12 Min. bei 220°C im oberen Drittel des Ofens braun backen.

Baraase ist in Syrien ein unverzichtbarer Bestandteil des allabendlichen Fastenbrechens im Ramadan.

Freundeskreis Flüchtlinge Lahr