Desserts / Malta

Imqaret



Maltees gebakdiamantjes met een anijs-dadelvulling, gefrituurd.

Tijd 110 min **Personen** 12

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g bloem
- ☐ 120ml Koud water
- ☐ 2 theelepel anijs
- ☐ 1 stuk Citroenschil
- ☐ 800 ml Olie om te frituren
- ☐ 180 g margarine of reuzel
- ☐ 600 g dadels – ontpit
- ☐ 1 stuk Sinaasappelschil
- ☐ 40 ml Anijslikeur
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Snijd de dadels in stukken en doe ze in een pan met de schillen, het anijszaad en de likeur.

02 Kook de vulling op laag vuur gedurende twintig minuten tot een dikke, gelijkmatige pasta.

03 Koel de vulling volledig af; warm, het scheurt het deeg terwijl je het inpakt.

04 Snijd de margarine door de bloem met zout tot een kruimel en breng het deeg samen met koud water.

05 Rol het deeg uit tot een lange strook van twaalf centimeter breed.

06 Leg een touwtje dadelpasta in het midden, vouw de randen om en druk de naad aan.

07 Snijd het diagonaal in ruitjes en bak ze op 180 °C, twee minuten per kant.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: larrylurex / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / imqaret