

Griwech (Aus Algerien)

250g Mehl	in eine Schüssel geben
60g Margarine	schmelzen und zusammen mit
2EL Sojamehl,	
Rosenwasser	
½ pck. Backpulver	und
1pck Vanillezucker	zum Mehl geben und verrühren.

Nach Bedarf noch Wasser hinzugeben und zu einem festen und glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem geriffelten Teigrädchen 8x8cm große Vierecke schneiden. Vier mal in der Mitte einschneiden, einen Stab durch jeden zweiten Schnitt hindurch schieben und zu einer Rose aufrollen oder andere Formen aus dem Teig herstellen. Den Teig bei 170° goldbraun frittieren.

4El Dattelsirup	und
1El Zucker	erwärmen und die Rosen hinein tauchen, mit
Pistazien	bestreuen und erkalten lassen.

Ergibt: mind. 30 Stück
Zubereitungszeit: 15min.