Kwareżimal *(aus Malta)*

1 Orange pressen und die Schale abreiben. Die Schale einer
1 Zitrone abreiben.
300g gehm. Mandeln,
200g Mehl,
1EL Kakaopulver,
1 TL Muskat und
1TL Zimt vermischen.
150g Zuckerrübensirup und
1TL Orangenblütenwasser hinzugeben und gut vermischen. Langsam
ca. 50ml Wasser hinzufügen, bis ein klebriger Teig entsteht.
Den Teig in 4 gleichgroße Stücke teilen.
Die Stücke jeweils lang ausrollen und mit einer Gabel flach drücken. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen. Die Kekse sind noch weich, härten aber beim abkühlen nach. Wenn die Kekse aus dem Ofen kommen mit etwas Agavendicksaft bestreichen und mit gerösteten Mandeln oder Pistazien bestreuen. Abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Ergibt: 8 Stück
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: 25 Minuten