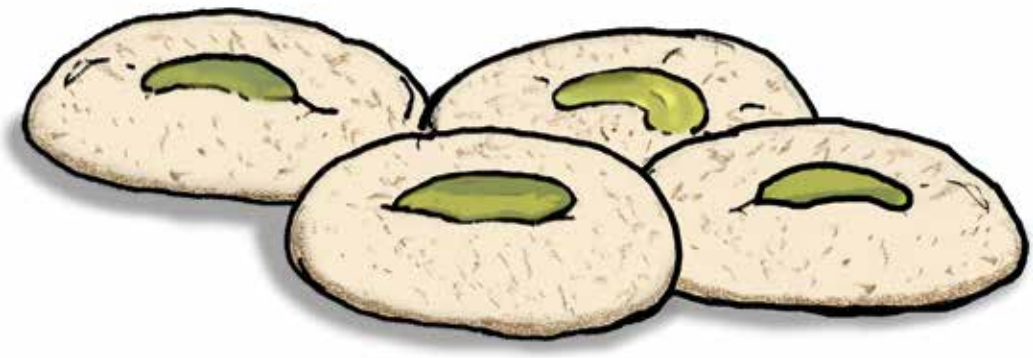
Backen

Mit den Keksen könntet ihr zum Beispiel Flüchtlinge aus Syrien begrüßen. Oder ladet syrische Mütter in eure Klasse, eure Gemeinde ein und backt Kekse und Kuchen mit ihnen zusammen.

Gharaibeh – syrische Kekse

Arbeitszeit: ca. 30 Min.



Dafür braucht ihr:

- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Puderzucker
- 2 Tassen Butter (Zimmertemperatur) (Schmalzbutter oder Ghee-Butter)
- 40 Pistazien

Und so wird's gemacht:

- Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut vermischen.
- Mehl dazugeben und mit den Händen zu einem weichen Teig kneten und für 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Teig in walnussgroße Stücke teilen, jedes Stück zu einem kleinen Finger rollen und daraus einen Ring formen.
- Jeden Keks mit einer Pistazie dekorieren.
- Auf einem Backblech verteilen mit mindestens 1 cm Abstand.
- Bei 180 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen, bis die Gharaibeh etwas an Farbe annehmen.

Harise – syrischer Zitronengrießkuchen

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Illustrationen: Angela Richter

Dafür braucht ihr:

- 250 g Weichweizengrieß
- 100 g Zucker
- 225 g fettarmer Naturjoghurt
- 125 ml Pflanzenöl
- 3 EL Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Backpulver
- halbierte Mandeln
- Fett für die Form

Sirup:

- 150 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 150 ml Wasser
- Saft von ½ Zitrone

Und so wird's gemacht:

- In einer mittelgroßen Schüssel Grieß, Zucker, Joghurt, Öl, Kokosraspeln oder Mandeln und Backpulver vermischen. 30 Minuten stehen lassen.
- Sirup: In einem kleinen Topf Wasser, 150 g Zucker, Zimtstange, Zitronensaft zum Kochen bringen. Kochen, bis der Sirup eingedickt ist. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Den Teig in eine gefettete 31 × 22 cm große Backform füllen. In 12 Quadrate oder Rauten schneiden und jede/s davon mit einer Mandelhälfte garnieren.
- 20 Minuten auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Keine Heißluft, sie trocknet den Kuchen aus! Auf Backofengrill umschalten und 2–3 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß gleichmäßig mit dem abgekühlten Sirup übergießen. Warm servieren.