Walnußkekse
Ka'k bi-l-Dschauz

Walnusskekse (Ka'k bi-l-Dschauz) sind ein syrisches Gebäck. Sie haben einen reichen, nussigen Geschmack, der von den gerösteten Walnüssen dominiert wird. Die Kekse sind oft leicht süß und haben eine knusprige Textur, die durch die Zugabe von Butter und Honig entsteht. Manchmal werden sie auch mit Gewürzen wie Zimt oder Kardamom verfeinert, was ihnen eine zusätzliche aromatische Note verleiht.
Diese Kekse sind perfekt für den Nachmittagstee oder als süßer Snack zwischendurch. Ihr Geschmack ist sowohl einfach als auch raffiniert, was sie zu einem beliebten Gebäck in der syrischen Küche macht.

Herkunft: Syrien
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 30 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 500 g
200 g Walnüsse
150 g Weizenmehl
100 g Butter
100 g Honig
1 EL geriebene Orangenschale
½ TL Zimt
1 Prise Salz

Vorbereitung
Die Hälfte der Walnüsse fein mahlen, die restlichen grob hacken. Beides mit dem Mehl vermischen. In einer Schüssel Butter, Honig, die Gewürze und Salz schaumig rühren. Das Mehl und die Nüsse hinzufügen und alles gut durchkneten. Zum Schluss 2 EL kaltes Wasser einarbeiten.
Zugedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Zubereitung
Den Teig in 4 Teile teilen. Aus jeweils einem Teil kleine Kugeln formen, diese in der Hand flach drücken und auf ein gefettetes Backblech setzen. Den übrigen Teig bis zur Verarbeitung kühl stellen.
Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10 Minuten goldgelb backen.

© 2026 coquina.de