

Kahk El Eid (Egypten)
Egyptiske festkager



Antal: 50 styk
Tilberedelsestid: 2 timer

INGREDIENSER

1 kg hvedemel
4 dl smeltet ghee*
1 tsk. vanille
50 g gær
1 dl lunkent vand
1 tsk. sukker
Drysses med flormelis

* klaret smør; kan købes i asiatiske supermarkeder

SÅDAN GØR DU

- Rør gæren ud i ½ dl lunkent vand tilsat 1 tsk. sukker.
- Smelt ghee i en gryde og opvarm til kogepunktet.
- Sigt melet i en stor skål og tilsæt vanille.
- Tilsæt den kogende ghee gradvis under omrøring og ælt massen sammen til en blød dej.
- Tilsæt gærblandingen og resten af vandet og ælt godt sammen.
- Form dejen til ca. 50 små bolde.
- Brug eventuelt en gaffel til at tegne et mønster på toppen.
- Tryk kagerne lidt flade og lad dem hæve i 1 time.
- Bag kagerne i en forvarmet ovn ved 180 grader i ca. 15 min. til de er gyldne.
- Lad dem køle af og drys med flormelis (brug en sigte).

Tip: Kagerne kan fyldes med honning/valnøddemasse eller en dadel. Man kan også blande kanel, kardemomme eller andre krydderier i dejen.



Opskriften er givet af Iriny Awadalla, der er præstefrue i den koptisk-ortodokse kirke St. Maria & St. Markus i Tåstrup.