

Kleja (Irak)
Dadelkager



12 stk.

Tilberedningstid 1 time og 30 minutter

INGREDIENSER

Dej

180 g hvedemel

¼ tsk. salt

¼ tsk. stødt kommen

¼ tsk. stødt kardemomme

1,2 dl lun mælk

½ tsk. sukker

1 tsk. tørgær

6 spsk. smeltet kokosolie

Fyld

- 140 g stenfri dadler
- ½ tsk. stødt kardemomme
- ½ tsk. stødt fennikelfrø
- ½ spsk. kokosolie
- ca. 3 spsk. vand

SÅDAN GØR DU

- Bland mel, salt, kommen og kardemomme. Lun mælken og tilsæt sukker og gær. Bland godt og lad blandingen hvile i 5 min.
- Derefter blandes mel og mælk med smeltet kokosolie. Bland godt og lad dejen hvile tildækket i en halv time.
- I en lille gryde varmes dadler, kardemomme, fennikel og kokosolie ved middelvarme, indtil dadlerne er bløde og blandingen begynder at koge sammen. Tilsæt vand gradvis, indtil blandingen har en marmeladeagtig konsistens.
- Læg et stykke husholdningsfilm ud på et bord, læg dejen på filmen og rul den ud i et rektangel, der er halvanden gang så langt, som det er bredt, og ca. 0,5 cm tykt.
- Fordel dadelmassen på dejen. Lad en stribe dej være uden dadelmasse i de to korte ender. Brug filmen til at rulle dejen sammen fra den smalle ende og luk dejrullen i bunden.
- Skær rullen i 2,5 cm tykke skiver (eller tyndere) med en skarp kniv og læg forsigtigt skiverne på en bageplade med bagepapir.
- Bages i 15 min. ved 175 grader til de er gyldenbrune.
- Serveres lune eller kolde.

