



## Ba'Ba B'Tamer: Irakische Purim Plätzchen

Schwierigkeitsgrad ● ● ● ● ●



ca. 30 Stück



90 Min  
(inkl. Gehen lassen)

### Zutaten

#### Teig

- 500g Mehl
- 110g Margarine
- 100g Zucker
- 1 EL Hefe
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 60ml Wasser

#### Füllung

- 1 Paket Dattelpaste
- 1 EL Öl
- 1 EL Wasser
- 1 EL Zimt

#### Belag

- 1 Ei, verquirlt & Milch
- Sesamsamen

### Zubereitung

#### Teig

Alle Zutaten zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verrühren. Wenn mehr Wasser benötigt wird, etwas mehr hinzufügen. Zugedeckt 45-60 Minuten gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.

#### Füllung

Die Dattelpaste ein paar Sekunden in der Mikrowelle erwärmen, damit sie weicher wird und sich leichter kneten lässt. Mit den restlichen Zutaten mischen und kleine Kugeln formen (Durchmesser ca. 2 fingerbreit).

#### Kekse herstellen

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, jede Kugel in der Hand flach drücken, die Füllung hineingeben und den Teig um sie herum schließen. Die Kugel in die Eiermilch und dann in die Sesamsamen tauchen und auf dem Backblech flach drücken.

Bei 190°C für 10-13 Minuten backen, bis sie leicht golden sind.



## Info

Sambusak und B'ab'a B'tamer, zwei traditionelle irakische Purim-Leckereien, mit denen gefeiert wird, dass Königin Esther ihr jüdisches Erbe vor dem König versteckt hat.

Das Rezept findest Du auch auf unserer [Internetseite](#)

הנאה ביין חאלי"ס *Guten Appetit* *ג'טאבאן*

Kaschrut (כשרות) ist die Gesamtheit der jüdischen Reinheitsgebote, darunter auch die für Lebensmittel, deren Zubereitung und Verzehr. Koscher (כשר) bedeutet, dass etwas für den Verzehr geeignet ist, treif (טרײַף), dass es das nicht ist. Es geht dabei um Reinhaltung der Seele und des Körpers. Speisen werden in milchig/chalawi (חלבי), fleischig/basari (בשרי) und neutral/parwe (פרווה) eingeteilt. Milchiges und fleischiges dürfen nicht gemeinsam gegessen werden. Von den Vierbeinern darf gegessen werden, was widerkaut und gespaltene Hufen hat. Wassertiere müssen Schuppen und Flossen haben. Geflügel dürfen keine Raubvögel oder Aasfresser sein. Reptilien und Insekten sind treif. Die Jagd macht Tiere unkoscher.

Jüdische Gerichte sind so vielfältig, wie Rezepte aus anderen Kulturen!

Die Speisegesetze (Kaschrut) sind komplex und nur das Zubereiten dieser Speise garantiert kein koscheres Essen. Bitte achte selbstständig auf Allergene im Essen.

Icons von <https://icons8.de>, PDF erstellt mit <https://canva.com>, Rezept nach [Adva](#)

[Chattler, Reconstructing Judaism](#)