

Klecha

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 200 g Butter oder Margarine, geschmolzen
- 1 TL Backpulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Kardamom
- Eine Prise Salz
- Ca. 150 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung:

- 300 g entkernte Datteln, fein gehackt
- 50 g Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL Rosenwasser (optional)



Zubereitung:

- **Teig vorbereiten:** In einer großen Schüssel das Mehl, Backpulver, Kreuzkümmel, Kardamom und eine Prise Salz vermengen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut mischen. Nach und nach das lauwarme Wasser hinzufügen und kneten, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- **Füllung vorbereiten:** In einer separaten Schüssel die gehackten Datteln mit Zucker, gemahlenem Zimt und Rosenwasser (falls verwendet) vermengen, um eine gleichmäßige Masse zu erhalten.
- **Teig ausrollen:** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen rechteckigen Platte ausrollen.
- **Füllung auftragen:** Die Dattelmasse gleichmäßig auf der Teigplatte verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen.
- **Teig rollen:** Den Teig von einer Längsseite her aufrollen, um eine lange Rolle zu formen, ähnlich wie bei einer Strudelrolle.
- **Klecha formen:** Die Teigrolle in gleichmäßige Stücke schneiden, etwa 3-4 cm breit. Jedes Stück leicht flach drücken und vorsichtig formen, um eine längliche oder runde Form zu erhalten.
- **Backen:** Die Klecha auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.