

Makrout recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 30 personen



Ken jij makrout (wordt ook wel gespeld als makroudh genoemd) al? Dit zijn heerlijke koekjes uit het noordwestelijke deel van Afrika (met onder andere Marokko, Algerije, Tunesië en Libië). Makrout betekent ‘diamantvorm’ in het Arabisch en dat is dan ook de meest gebruikte vorm voor dit gebak. Het zijn zoete koekjes, doorgaans gevuld met dadels en gedompeld in honing. De koekjes smaken onder andere heerlijk bij een kopje (muntthee) of steranijs thee. Reden genoeg is om zelf eens deze dadelkoekjes te maken. Lees snel verder voor ons makrout recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Italiaanse Bloem Semola Rimacinata (fijne griesmeel);
- 1 theelepel kaneel;
- 50 gram sesamzaadjes;
- 200 gram dadels;
- 300 gram honing;
- Koekjesstempel naar keuze.

Overige benodigheden:

- 160 gram gesmolten ongezoeten roomboter;
- 120 milliliter lauwwarm water;
- 40 milliliter oranjebloesem water;
- 5 gram zout;
- Stoofpan;
- Hakmolen;
- 600 milliliter zonnebloemolie om in te frituren;



- Eventueel: een makrout stempel.

Recept

Het maken van de makrout:

1. Doe de griesmeel in een kom.
2. Smelt de boter en spatel de gesmolten boter door de griesmeel heen.
3. Dek het deeg af en laat het 1 uur rusten.
4. Doe daarna het lauwwarme water, 25 milliliter oranjebloesemwater en zout erbij in.
5. Kneed het deeg compleet samen tot je een mooi bal deeg kunt vormen. Het deeg is vrij stevig, dat hoort zo.
6. Laat het deeg wederom 1 uur rusten.
7. Stoom de dadels in 30 minuten in de stoompan.
8. Doe de gestoomde dadels in een hakmolen met 15 milliliter oranjebloesemwater en de kaneel.
9. Hak de dadels zodoende fijn.
10. Roer daarna de sesamzaadjes erdoorheen.
11. Vorm van het deeg balletjes van 40 gram.
Tip! Het is aan jou hoe groot je de koekjes wilt hebben, je kunt dus ook grotere of kleinere balletjes maken.
12. Druk de koekjes plat.
13. Doe op elk koekje wat dadel-mengsel.
14. Rol elk koekje als een balletje.
15. Druk de koekjesstempel in elk koekje, zodat je er een motief in krijgt.

Het bakken van de koekjes

1. Verhit de zonnebloemolie in een ruime pan.
2. Doe wat balletjes deeg hierin.
3. Bak de makrout in 2 á 3 minuten gaar. De makrout dient mooi goudbruin te zijn.
4. Zet de honing op een middelhoog vuurtje.
5. Lek de gebakken makrout uit.
6. Dompel de makrout in de honing.
7. Lek de makrout weer uit, want anders blijft er te veel honing op de makrout zitten.
8. Herhaal deze stappen, totdat het beslag op is.

Handige informatie



Bekijk ook eens onze andere recepten!

Vind je het leuk om allerlei verschillende lekkernijen te bakken? Bekijk dan eens ons blog, want daarop vind je meer dan genoeg inspiratie. Van heerlijke broodrecepten tot aan taartrecepten en van cake recepten tot aan bonbon recepten. Bij ons vind je het allemaal! Met ruim 1.000 recepten, vind je op ons blog vast en zeker wel een recept dat jou aanspreekt. Bovendien vind je bij ons zo'n beetje alle benodigdheden die je voor onze recepten nodig hebt. Dat maakt het nog makkelijker om onze recepten uit te proberen. Handig toch? [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte makrout aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke makrout gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Horizon Dadels Biologisch 250g (Art.nr.: UD5000147)
- 1 x Italiaanse Bloem Semola Rimacinata 1kg (Art.nr.: MG0611)
- 2 x Acacia'honing Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD5006625)
- 1 x Nordic Ware Koekjesstempel Pretty Pleated Set/3 (Art.nr.: NW01237)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Molen de Hoop Sesamzaad gepeld 500gr (Art.nr.: DH42)

