

Altägyptisches Honigküchlein

SCHAT-KUCHEN

Da auch die alten Ägypter „alle süßen Dinge“ ans Ende ihrer Opferlisten stellten, wollen wir einen süßen Nachtisch machen. Die Herstellung dieser Schat-Kuchen wird auf den Wänden des Grabs des Rehmire (TT100) dargestellt, ca. 1400 v. Chr. Sie wurden für einen Fest des Gottes Amun aus Erdmandeln, einer erdnussartigen Knolle (auch Tigernuss oder Chufa genannt) und Honig hergestellt. Der Honig machte daraus eine echte Festspeise: Obwohl Bienen durchaus gehalten wurden, war Honig ein Luxusgut. Meistens wurde mit Dattel- oder Karobpaste gesüßt.

Du brauchst:



500 ml. Erdmandelmehl (bei manchen Drogeriemärkten in der Bio-Abteilung oder in Biomärkten zu finden; ansonsten kannst du sie durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)

250 ml. Honig

Ca. 2 EL Bratfett oder Kokosfett (die Ägypter hätten Gänsefett benutzt!)

(wahlweise noch gehackte Mandeln oder Pistazien dazu.)

Misch zuerst die Erdmandeln und den Honig zusammen, bis du eine feste Paste hast. Erhitze dann eine Pfanne, gib die Masse hinein und das Fett dazu. Wenn das Fett anfängt zu brodeln, lass es eine Weile auf niedriger Hitze köcheln und rühre Masse und Fett dabei zusammen. Wenn die Masse ungefähr die Festigkeit von Marzipanrohmasse erreicht, nimm sie von der Platte und lass sie abkühlen. Wenn sie abgekühlt ist, forme jeweils ca. 1 TL davon zu einer Spitze, rolle es noch in etwas Erdmandelmehl (wahlweise auch gehackte Mandeln oder Pistazien), damit es beim Essen nicht zu sehr auf den Fingern klebt.

Jetzt hast du eine echte altägyptische Süßigkeit!

Das Vorbereiten von Schat-Kuchen für Amun:



1. Ausmessen von Erdmandeln
2. Zermahlen der Erdmandeln
3. Sieben des Erdmandelmehls
4. Auskochen des Honigs (die Gewinnung der Waben ist hier rechts abgeschnitten)
5. Herstellung des Teigs
6. Kochen und Zugeben von Fett
7. Formen der Kuchen