



„HURMAŠICE“ BELIEBTE BALKAN-SÜSSPEISE AUF DREI ARTEN

Zutaten für die klassische Variante:

Für ein großes Backofenblech (ca. 30 Stück)
250 g Butter auf Zimmertemp. (=1 Würfel)
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
2 gehäufte EL Joghurt
240 g griffiges Mehl
250 g glattes Mehl
¾ Pkg. Backpulver=5 gestr. TL=12 g
ca. 80 g ganze Walnüsse

Zutaten für die Variante mit gem. Nüssen:

Für ein großes Backofenblech (ca. 30 Stück)
250 g Butter auf Zimmertemp. (=1 Würfel)
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
2 gehäufte EL Joghurt
100 g fein gemahlene Nüsse
220 g griffiges Mehl
230 g glattes Mehl
¾ Pkg. Backpulver=5 gestr. TL=12 g

Zutaten für die Variante mit Kokos/Kokosette:

Für ein großes Backofenblech (ca. 30 Stück)
250 g Butter auf Zimmertemp. (=1 Würfel)
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
2 gehäufte EL Joghurt
100 g feine Kokosraspeln/Kokosmehl/Kokosette
230 g griffiges Mehl
240 g glattes Mehl
¾ Pkg. Backpulver=5 gestr. TL=12 g

Agda/Sirup:

900 ml kaltes Wasser
600 g Zucker



Zubereitung:

- Die Butter sollte unbedingt Zimmertemp. haben, daher empfiehlt es sich, sie Stunden vorher aus dem Kühlschrank zu werden zu lassen.

nehmen, in Stücke zu schneiden und weich

- Die weiche Butter mit dem Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe cremig rühren.
- Dann unter Rühren das Ei, Eigelb, Joghurt und Backpulver hinzufügen. Falls ihr euch für die Variante mit Kokosraspeln oder gem. Nüssen entschieden habt, fügt diese jetzt hinzu.
- Der nächste Schritt wird am besten per Hand erledigt. Bereitet beide Sorten Mehl vor (falls ihr kein glattes und griffiges habt, geht auch Universalmehl) und vermischt sie miteinander.
- Fügt das Mehl schrittweise hinzu denn abhängig von der Buttersorte und dem Mehl, kann es sein, dass ihr ein paar Gramm mehr oder weniger brauchen werdet. Das Resultat: Ein Teig, der sich von der Schüsselwand löst, der nicht an den Händen klebt und in etwa die Konsistenz eines Ohrläppchens hat.
- Die Masse muss nicht ruhen, sondern kann gleich verarbeitet werden.
- Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Bereitet ein Backblech und ein Reibeisen (die Seite die im Video gezeigt wird) vor und befettet beides.
- Wenn ihr die klassischen Hurmasice mit Nuss in der Mitte macht, schneidet die ganzen Walnüsse in kleinere, längliche Stücke.
- Zum Portionieren verwendet ihr am besten einen Kugelausstecher und nehmt immer etwa 3-4 randvolle Ausstecher von der Masse in die Hand.
- Formt den Teig wie im Video gezeigt, schichtet die Küchlein in das Blech mit ein paar mm Abstand dazwischen und backt sie bei 180 Grad O/U Hitze 30-40 min (je nachdem wie dick/groß sie sind).
- Fertig sind sie wenn sie oben und unten goldgelb sind.
- Während ihr die Hurmasice backt, bereitet den Sirup vor. Kocht den Zucker mit dem Wasser zusammen auf und kocht ihn ab diesem Zeitpunkt 10-15 min auf höchster Stufe ohne Deckel.
- Die heißen Hurmasice werden mit dem warmen/kalten Sirup getränkt. Verwendet ruhig den ganzen Sirup, denn sie nehmen viel davon auf.
- Stellt sie schließlich kühl und genießt den süßen, orientalischen Traum.

Tipp: Falls ihr die halbe Menge zubereiten wollt, halbiert die Zutaten und verwendet statt 1 ganzen Ei und dem Eigelb im klassischen Rezept, dann nur ein ganzes Ei.



„HURMAŠICE“ NA 3 NAČINA: SA MLJEVENIM ORASIMA, KO KOSOM ILI ORAHOVOM JEZGROM

Sastojci za klasične hurmašice:

Za jedan veliki pleh od rerne i oko 30 hurmašica
250 g maslaca na sobnoj temp.
60 g šećera
1 jaje
1 žumanjak
2 vrhom pune kašike jogurta
240 g oštrog brašna
250 g glatkog brašna
¾ pak. praška za pecivo=5 vrhom ravnih
kašičica=12 g
oko 80 g oraha

Sastojci za hurmašice sa mljevenim orasima:

Za jedan veliki pleh od rerne i oko 30 hurmašica
250 g maslaca na sobnoj temp.
60 g šećera
1 jaje
1 žumanjak
2 vrhom pune kašike jogurta
100 g sitno mljevenih oraha
220 g oštrog brašna
230 g glatkog brašna
¾ pak. praška za pecivo=5 vrhom ravnih kašičica
ili 12 g

Sastojci za hurmašice sa kokosom:

Za jedan veliki pleh od rerne i oko 30 hurmašica
250 g maslaca na sobnoj temp.
60 g šećera
1 jaje
1 žumanjak
2 vrhom pune kašike jogurta
100 g sitno mljevenog kokosovog brašna
230 g oštrog brašna
240 g glatkog brašna
¾ pak. praška za pecivo=5 vrhom ravnih kašičica
ili 12 g

Agda:

900 ml hladne vode
600 g šećera



Priprema:

- Maslac bi trebao biti sobne temperature zato vam preporučujem da ga na nekoliko sati prije pripreme izvadite iz frižidera,

izrežete na manje kocke i ostavite da omekša.

- Maslac i šećer mikserom kremasto umutite

pa dodajte jaje i žumanjak. Nastavite da mutite dodavajući jogurt, prašak za pecivo (i sitno mljevene orahe ili kokosovo brašno ako ste se odlučili za tu varijantu).

- Pripremite obe vrste brašna (u nedostatku glatkog i oštrog možete koristiti i univerzalno brašno) i pomiješajte ih. Slijedi dio koji se najbolje ručno odrađuje. Brašno dodajte postepeno jer zavisno od vrste brašna i maslaca može vam koji gram manje ili više zatrebat.
- Tijesto se na kraju odvaja od posude i ne lijepi za ruke a konzistencija podsjeća na ušne resice. Gotova smjesa ne mora odmarati, već se odmah možete baciti u izradu hurmašica.
- Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Pripremite jedan ribež i pomastite ga skupa sa plehom u kojem ćete peći hurmašice.
- Ako pravite hurmašice sa jezgrom u sredini, izrežite cijele orahe na malo manje duguljaste komade. Od smjese najbolje pomoću spravice za formiranje kuglica vadite uvijek istu količinu tijesta (ja uzimam 3-4 pune spravice za jednu hurmašicu). Formirajte hurmašice kao u videu pokazano i poredajte ih u pleh ostavljajući razmak od nekoliko mm.
- Pecite ih na 180 stepeni ca. 30-40 min (zavisno od debljine i veličine hurmašica). Gotove su kad poprime zlatnožutu boju sa gornje i donje strane.
- Dok se hurmašice peku, pripremite agdu. Šećer i vodu prokuhajte pa kuhajte 10-15 min bez poklopca na najjačoj vatri.
- Vrele hurmašice zalijte mlakom ili hladnom agdom i ostavite da je upiju. Stavite ih na hlađenje pa uživajte u ukusu hurmašica, koje ste pripremili upravo po vašem ukusu.

Savjet: Ako želite da napravite hurmašice od pola mjere, sve sastojke prepolovite a umjesto jajeta i žumanjka u klasičnoj mjeri, koristite samo jedno cijelo jaje.