



## Rezept Griwech (Algerien)

### Zutaten:

500g Mehl  
150g Butter  
1 Ei  
1 EL Zucker  
1/2 TL Backpulver  
1 EL Essig  
1 – 2 EL Orangenblütenwasser  
Eine kleine Prise Salz  
Maismehl  
Honig  
Sesamsamen  
Frittieröl

### Zubereitung:

Butter flüssig machen, abkühlen und anschliessend mit Mehl und Backpulver mit der Prise Salz vermischen, das Ei und Zucker dazugeben. Zum Schluss Essig und Orangenblütenwasser mischen und alles zu einem Teig kneten.

Der Teig muss mindestens 1h ruhen.

Anschliessend den Teig ausrollen (dazu kann Maismehl verwendet werden) und im Frittieröl fritrieren. Honig und Sesam kann zur Dekoration verwendet werden.