

Robiols

Robiols ist ein typisches Ostergebäck, welches auf Mallorca und Menorca gerne an den Feiertagen gereicht wird, auch wenn sie das ganze Jahr in der mallorquinischen Küche zu finden sind. Traditionell werden sie zusammen mit Panades (herzhaft gefüllte Empanadas) und Crespells (mallorquinische Kekse) serviert. Robiols sind halbmondförmige Teigtaschen, die aus einem knusprigen süßen Schmalzteig hergestellt werden und mit verschiedenen süßen Geschmacksrichtungen gefüllt werden können wie z.B. Marmelade (bevorzugt Erdbeer- und Aprikosenmarmelade), Pudding oder auch Hüttenkäse. Dieser wird dann noch mit Zimt und Zucker versüßt.



Zutaten (für ca. 9-10 Portionen)

100 gr Schmalz, Zimmertemperatur

100 gr Zucker

2 Eigelb

50 ml Wasser

100 ml Orangensaft

100 ml Olivenöl

600 gr Weizen- oder Dinkelmehl

Abgeriebene Schale einer Zitrone oder Orange (unbehandelt oder vorher gut ab waschen)

Puderzucker zum Bestreuen

Für die Füllung

Aprikosen- oder Erdbeermarmelade (natürlich geht auch jede andere Marmelade)

Quark, Pudding oder Hüttenkäse (1 Prise Zimt, Zucker)

Zubereitung:

- Backofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Das Schmalz in einer Schüssel mit dem Zucker vermischen.
- Die 2 Eigelb, den Orangensaft, das Wasser, Olivenöl, Zitronen- bzw. Orangenabrieb hinzufügen und alles vermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
- Nach und nach das Mehl dazu geben und mit den Händen kneten bis er homogen und ausrollbar ist.
- Den Teig am besten auf einer Cellufanfolie mit einem Nudelholz ausrollen, das erleichtert die weitere Verarbeitung, da man später die gefüllten Teigtaschen leichter von der Unterfläche lösen kann.
- Mit einem Ring oder Glas Kreise ausstechen.
- Die gewünschte Füllung mittig auf den Teigkreis geben und den Kreis zu einem Halbmond klappen und am Rand mit einer Gabel ringsum fest zusammendrücken. Dies gibt zudem auch ein schönes Muster.
- Die Robiols auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 35 Minuten goldgelb backen.
- Vor dem Verzehr komplett abkühlen lassen und zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Wer die Hüttenkäse-Variante gerne einmal probieren möchte, sollte diesen mit etwas Zucker und Zimt vermischen.

Viel Spaß beim Zubereiten dieser leckeren spanischen Köstlichkeit!