Kalitsounia (paaskoekjes van Kreta)

Op witte donderdag voor Pasen wordt er in Griekenland veel gebakken ter voorbereiding van het paasfeest. Op Kreta maken we **kalitsounia**, deze koekjes met kaasvulling zullen nooit ontbreken op de paastafel. Vraag je in het dorp hoe de koekjes gemaakt worden, dan krijg je van iedere oma of moeder een ander recept. Ook de vorm van het koekje varieert per deel van Kreta. Zo maakt men in de omgeving Sitia voornamelijk vierkante koekjes, in de omgeving Chania driehoekjes, maar de meest bekende is toch de “lychnari”vorm, een vorm met kleine oortjes zoals op de foto.

Maar in welke variatie je ze ook maakt, ze zijn gewoonweg heerlijk, niet te zoet en passen bij een lekker kopje koffie, thee maar net zo goed na het eten als dessert.

Ingrediënten deeg

- 250 gr bloem
- 60 gr griekse yoghurt
- 1 ei
- 50 ml olijfolie
- 50 gr suiker
- 1 theelepel bakpoeder
- Schil van een 1 sinaasappel
- Sinaasappelsap (3 eetlepels)

Ingrediënten vulling

- 250 gr ricotta
- 1/2 ei (de andere helft bewaren voor afkwasten)
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- De andere helft van het ei, beetje water en wat kaneel om af te kwasten

Bereiding

Meng de bloem, yoghurt, olijfolie, suiker en bakpoeder met elkaar en kneed het tot een deegje. Dit kost je best wel een paar minuten workout. Heb je een keukenmachine met deeghaak, laat de machine rustig draaien totdat het deeg zich heeft samengevoegd tot 1 grote bal.

Als het deeg fijn zacht en soepel aanvoelt, verpak het dan in een stukje huishoudfolie en leg het voor minimaal 30 minuten in de koelkast.

* de ene soort bloem vraagt meer vocht dan de ander, daarom start ik zelf altijd met 50 ml griekse yoghurt en zo nodig voeg ik er nog 10 ml bij als het deeg niet soepel genoeg is.

Ben je klaar met het deeg, ga dan verder met het kaasmengsel. Op Kreta gebruiken wij voor deze koekjes “mizithra”, dit is een zachte verse kaas maar helaas niet verkrijgbaar in Nederland. Maar gelukkig is ricotta een prima alternatief.

Vermeng in een kom de ricotta met een 1/2 geklutst ei, de suiker en kaneel en zet dit ook weg in de koelkast.

Verwarm de oven op 180 graden.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek met een kopje rondjes uit. Ik heb hiervoor een kopje gebruikt met een doorsnee van 8 cm.

Schep in het midden van het rondje een theelepel van het kaasmengsel en knijp tussen 2 vingers de randen naar binnen zodat je oortjes krijgt (zie foto).





Leg de koekjes op een met bakpapier beklede bakplaat.

Voordat je de bakplaat in de oven schuift, lakken we de koekjes nog af om een mooi kleurtje te krijgen. Je hebt nog een 1/2 geklutst ei over, doe hier een klein beetje water bij en kwast alle koekjes een beetje aan de bovenkant in. Ben je dol op kaneel, strooi er nog een beetje kaneel overheen en dan hup in de oven.

Baktijd op 180 graden ongeveer 25-30 minuten.

Geniet van de koekjes, zowel lauwwarm als koud.

Als het je lukt om ze te bewaren, doe dit dan wel in de koelkast (max. 3-4 dagen).