



Dattelpralinen Mersu

Energie-Kugeln auf Tontafeln:

Die beiden Zutaten Datteln und Pistazien haben eine sehr lange Geschichte im Nahen Osten:

Die früheste bekannte mesopotamische Kultur, die Sumerer, pflanzte um 3.000 v. Chr. Dattelplantagen an. Ungefähr zur gleichen Zeit wurde die Schrift entwickelt. Pistazien werden laut archäologischen Beweisen, die in Jarmo im Nordosten des Irak gefunden wurden, noch viel länger, seit mindestens 6.750 v. Chr. gegessen. Trotz ihrer langen Geschichte als Nahrungsquelle ist die Pistazie in der antiken Literatur kaum belegt, mit nur sehr wenigen Referenzen, fand aber auch Erwähnung im Buch GENESIS. Im Vergleich dazu wurde viel mehr über die Dattel geschrieben. Vielleicht ist das wegen ihrer besonderen Rolle in der mesopotamischen Ernährung als eine der wenigen Quellen für konzentrierten Zucker. Dattelsirup wurde zum Kochen und zum Süßen des sauren Gerstenbiers verwendet, das Grundnahrungsmittel Mesopotamiens war. Datteln waren billiger und in größeren Mengen erhältlich als Honig.

Von den babylonischen Tontafeln wissen wir, dass es professionelle Konditoren gab, die sich der Herstellung von Mersu widmeten. Vermutlich war das Wort ein allgemeiner Begriff, der Süßwaren unterschiedlicher Art abdeckte. Dieses Rezept ist einfach gehalten und mit den Pistazien und Datteln gemacht. Das Ergebnis ist im Wesentlichen identisch mit einer modernen irakischen Spezialität namens Madgooga, was wörtlich „zerstampft“ bedeutet: Ein Bezug auf das Stampfen der Datteln zu Paste. Es gibt viele Variationen des modernen Madgooga.

Mesopotamien
ca. 1.750 v. Chr.



Rezept schon
ausprobiert?
Dann schick
uns ein Foto an
[info@zeitreise-
gilching.de](mailto:info@zeitreise-gilching.de)



Zutaten:

2 Tassen Datteln, entsteint

2 Tassen Pistazien, geschält

Verfeinere
deine Variante
mit Rosenwas-
ser oder ande-
ren Gewürzen,
z.B. Zimt !

Zubereitung:

Die Datteln zu einer glatten Paste pürieren. Sie können einen Mörser und Stößel, eine Küchenmaschine verwenden oder sie einfach mit einem Messer hacken. Die Pistazien separat mahlen oder zerstampfen.

Die Hälfte der gemahlene Pistazien mit der Dattelpaste mischen und gut vermischen. Rollen Sie die Mischung in kleine, gleichmäßige Kugeln (befeuchten Sie Ihre Finger, damit sie sich leichter glätten und handhaben lassen). Nimm dann die restlichen Pistazien und breite sie auf einer Schüssel oder einem Stück Wachspapier aus. Rollen Sie jedes Mersu in den gemahlene Nüssen und klopfen Sie vorsichtig rundherum, um sicherzustellen, dass die Nüsse haften bleiben.

Lasst es Euch munden!

Tipp:

Die Energie-Kugeln eignen sich auch sehr gut zum Verschenken. Dazu mehrere Pralinen in Klarsichtbeutel verpacken, Schleifendrum und fertig ist das Mitbringsel!