

KÜNEFE

Engelshaar Dessert

Zutaten für 8 Portionen

Für den Sirup

150 Gramm Zucker



150 Milliliter Wasser



1 Zitrone



Für die Künefe

350 Gramm frischer Kadayif



250 Gramm Mozzarella



150 Gramm Butter



1 Handvoll ungesalzene
Antep-Pistazien



Kroste, süße Nudeln mit zart schmelzendem Kern – wunderbar!

Schritt 1 – Sirup

Zucker, Wasser und den Saft einer Zitrone in einen kleinen Topf geben und alles aufkochen.

Den Sirup circa 10 Minuten köcheln lassen. Dann den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



Schritt 2 – Künefe

Mozzarella mit kaltem Wasser kurz waschen, um den Salzgehalt zu reduzieren. Die Kadayif-Nudeln aus der Packung nehmen, vorsichtig auseinanderziehen und in 1 bis 2 Zentimeter kurze Stücke schneiden.
Pistazien sehr fein hacken.

Schritt 3

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen und die Kadayif-Nudeln gut damit verkneten.
Mozzarella mit Küchenkrepp trocken tupfen und in 2-3 Millimeter dünne Scheiben schneiden.
Die Künefe-Teller großzügig mit Butter austreichen.
Hier darf man nicht sparen!

Schritt 4

Die Kadayif-Nudeln in 8 Portionen teilen. Jeweils eine Hälfte der Nudeln auf die 8 Teller geben und festdrücken. Darauf die Mozzarella-Scheiben verteilen, bis die Nudeln bedeckt sind. Der Mozzarella darf nicht bis an den Rand des Tellers reichen. Die restlichen Nudeln in einer gleichmäßigen Schicht auf die 8 Teller verteilen und ebenfalls festdrücken.

Schritt 5

Die Teller in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen und für 20 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist. Nun muss die Künefe gewendet werden, am besten mit einem zweiten Künefe Teller.
Vorsicht, die Teller sind heiß! Zurück in den Ofen und noch einmal für 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Schritt 6

Die heißen Künefe aus dem Ofen holen und großzügig mit Sirup übergießen. Es soll heiß zischen!
Die gehackten Pistazien darauf verteilen.
Die Künefe auf den Tellern warm servieren.

Kennst du das?

KADAYIF

sind dünne Teigfäden, die an Glasnudeln erinnern. Sie werden gern zu süßen Desserts verarbeitet.

ANTEP-PISTAZIEN

sind unverarbeitete, grüne Pistazien, die vor der Reife geerntet werden.

KÜNEFE-TELLER

sind flache Metall-Teller, die man in den Backofen stellen kann.

Weißt du das?

Kadayif, Antep-Pistazien und Künefe-Teller kann man im türkischen Supermarkt kaufen.

