

# 5 MINUTEN DESSERT AUS 5 ZUTATEN / KATMER TATLISI / RAMADAN REZEPT



Super schnelles Blitzdessert aus nur 5 Zutaten: Katmer Tatlisi! Dazu werden Filoteigblätter mit Creme Fraiche/ Kaymak bestrichen. Mit kleingehackten Pistazien bestreut, werden die Blätter zu einem kleinen Päckchen gefaltet. In einer Pfanne mit etwas Butter ausgebacken entsteht so in nur 5 Minuten ein super leckerer Nachtisch! Nach Belieben kann noch aus Zucker, Wasser und Zitronensaft ein Zuckersirup hergestellt werden, der dann kalt über das warme Dessert gegossen wird. Zusätzlich kann dieser noch mit Orangenblütenwasser verfeinert werden. Dies verleiht dem Zuckerwasser nochmal eine frische, orientalische Note. Typischerweise wird dazu ein kalter Joghurt serviert. Auch passend wäre z.B. ein erfrischendes Zitronen Eis!



Zubereitungszeit  
**5 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## HINWEIS

Wenn ihr das Dessert nicht so süß zubereiten wollt, könnt ihr den Zuckersirup auch weglassen. Das Dessert schmeckt auch ohne diesen super lecker!

## ZUCKERSIRUP

Gib den Zucker, das Wasser und Orangenblütenwasser in einen Topf. Lasse die Mischung nun etwa 3-4 Minuten leicht köcheln. Rühre dabei nicht um! Der entstandene Sirup sollte nun in einem dünnen Faden vom Löffel laufen. Dann ist er genau perfekt.

Rühre zum Schluss den Zitronensaft unter und lasse ihn vollständig abkühlen.

## KATMER

Schmilz die Butter in einer kleinen Schüssel auf dem Herd oder in der Mikrowelle. Lege zwei Filoteigblätter übereinander und bestreibe die Oberfläche mit einem Viertel der Butter. Streiche nun auch ein Viertel des Rahms in die Mitte auf das oberste Blatt. Streue ebenfalls die erste Portion Pistazien und Puderzucker darauf. Klappe die Teigblätter nun zu einer kleinen Tasche zusammen, sodass sie von allen Seiten verschlossen ist. Bereite so auch die restlichen 3 Taschen zu.

## AUSBACKEN

Gib die Butter in eine (eckige) Pfanne und erhitzte sie bei mittelhoher Hitze. Backe die Teigtaschen von beiden Seiten etwa 2 Minuten aus, bis sie goldbraun sind. Serviere die Taschen nun warm z.B. zu etwas Joghurt oder einer Kugel Eis gemeinsam mit dem Zuckersirup und den Pistazien. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

## ZUCKERSIRUP:

- 100 g** Zucker
- 50 g** Wasser
- 3 Tropfen** Orangenblütenwasser
- ¼ TL** Zitrone (Saft)

## KATMER:

- 8** Filoteige
- 120 g** Crème fraîche
- 120 g** Pistazien (gemahlen)
- 4 EL** Puderzucker
- 80 g** Butter

## ZUM AUSBACKEN:

- 40 g** Butter

## ZUM SERVIEREN:

- 100 g** Sahnejoghurt (stichfest, 10%)
- 20 g** Pistazien (gemahlen)