

## KÜNEFE / KONAFÄ / KANAFEH – ORIENTALISCHES DESSERT



Orientalisches Dessert, welches warm gegessen wird. Dünne feine Teigfäden (Kadayif oder Engelshaar genannt) werden mit Butter vermischt und mit Käse geschichtet. Das Dessert ist ein Klassiker der orientalischen Küche und kann hervorragend vorbereitet und dann im Kühlschrank gelagert werden. Es muss dann nur noch kurz vor dem Verzehr gebacken werden. Anschließend wird es heiß mit dem kalten Sirup übergossen. Serviere dazu etwas Zitronen- oder Joghurtreis, stichfesten Sahnejoghurt oder Kaymak (türkischer Rahm).



Zubereitungszeit

**60 Minuten**



Back-/Kochzeit

**15 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 16

### ZUCKERSIRUP

Fülle Wasser und Zucker in einen Topf und lasse es so lange aufkochen, bis der Sirup leicht eindickt und wie ein Band vom Löffel fließt. Gib den Zitronensaft hinzu und stelle den Sirup zum Abkühlen zur Seite.

ZUCKERSIRUP:

- 330 g** Zucker
- 350 g** Wasser
- 1 TL** Zitrone (Saft)

### VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 220 °C O/U vor.

TEIG:

- 500 g** Kadayif (Engelshaar)
- 250 g** Butter (weich)
- 2 EL** Traubenmelasse
- 440 g** Mozzarella

### TEIG

Schneide den Kadayif in kleine Stücke und zupfe ihn mit den Fingern in einer großen Schüssel auseinander. Vermische etwas Butter mit der Traubenmelasse und fette damit kleine Ofenförmchen. Schmilz die restliche Butter in einem Topf und gieße sie über die Teigfäden. Verknete alles so mit den Händen, dass alle Teigfäden mit der Butter benetzt sind. Schneide den Mozzarella in dünne Scheiben.

DEKORATION:

- 40 g** Pistazien (gehackt)



**Tipp:** Ich verwende für das Dessert einzelne kleine Gusseisenpfannen. Du kannst aber auch eine große Pfanne (backofengeeignet!) oder eine Backform/Auflaufform verwenden.

### KÜNEFE

Verteile die Hälfte der Kadayif Fäden in die Formen, so dass der Boden damit bedeckt ist und drücke die Fäden mit den Händen platt. Verteile eine Schicht Mozzarella darüber und bedecke ihn mit den restlichen Teigfäden. Drücke diese mit den Händen oder beispielsweise einem Glas ganz fest. Backe die Künefe im vorgeheizten Ofen bei 220 °C O/U für etwa 25 Minuten, bis die Oberfläche golden ist. Nimm das Gericht aus dem Ofen und übergieße es noch ganz heiß mit dem kalten Sirup. Dieses Dessert wird noch warm gegessen. Die Künefe kannst du gut vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tagen lagern. Backe sie direkt vor dem Verzehr, übergieße sie mit Sirup und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!