

# ATAYEF – ARABISCHE, GEFÜLLTE PFANNKUCHEN



Zweierlei gefüllte Pfannkuchen mit einer traditionellen arabischen Milchcreme und Pistazien und einer Schokoladen-Grieß-Creme und selbst gemachtem Krokant.



Zubereitungszeit

**80 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 60

## ZUBEREITUNG TEIG

Für den Teig die trockenen Zutaten miteinander verrühren. Wasser und Milch mischen und mithilfe eines Schneebesens untermischen. Den Teig abdecken und ca. 10 Min. stehen lassen.

## ZUBEREITUNG MILCHCREME

Milch, Sahne, Stärke, Zucker, Salz, Vanilleextrakt, Orangenschale und Rosenwasser in einen kleinen Topf füllen und gut verrühren. Einmal aufkochen lassen und dann vom Herd herunter ziehen. Die Butter einrühren und so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. Abdecken und abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG GRIESSCREME

Milch, Zucker, Kakao, Salz, Vanille, Rosenwasser und Orange in einen kleinen Topf füllen und einmal aufkochen lassen. Vom Herd herunter ziehen und Grieß einrühren. Erneut einmal kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Grießbrei abdecken und abkühlen lassen. Die Mascarpone wird erst dann eingerührt, wenn der Grieß abgekühlt ist. Davor muss die Mascarpone mit einem Schneebesens verrührt werden.

## ATAYEF BACKEN

Eine beschichtete Pfanne ganz dünn mit Backtrennspray fetten. Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Mit einem Eisportionierer oder Esslöffel kleine Teigkreise in die Pfanne setzen. Die Atayef werden nur von einer Seite gebacken, bis sie auf der Oberfläche nicht mehr roh sind. Auf der Oberseite steigen kleine Bläschen auf. Die Atayef auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und immer mit einem Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

## ZUBEREITUNG SIRUP

Wasser und Zucker vermischen und aufkochen. Zitronensaft zufügen und verrühren. Dann vom Herd herunter ziehen und abkühlen lassen.

## ZUBEREITUNG KROKANT

Zucker in einer Pfanne erhitzen bis er karamellfarben ist. Dann sofort vom Herd

## TEIG:

- 350 g** Mehl
- 300 ml** Wasser (heiß)
- 300 ml** Milch
- 60 g** Zucker
- 1 TL** Backpulver
- ½ TL** Trockenhefe
- ¼ TL** Salz

## MILCHCREME (REICHT FÜR DIE HÄLFTE):

- 150 ml** Milch
- 100 ml** Sahne
- 30 g** Speisestärke
- 20 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 35 g** Butter
- ½ TL** Vanilleextrakt
- ½ Bio** Orange (Schale)
- 2 EL** Rosenwasser
- 100 g** Pistazien, fein gehackt

## GRIESSCREME (REICHT FÜR DIE HÄLFTE):

- 250 ml** Milch
- 50 g** Weichweizengrieß
- 20 g** Zucker
- 12 g** Kakao
-

# ATAYEF – ARABISCHE, GEFÜLLTE PFANNKUCHEN



herunter ziehen und Butter zufügen. Mandeln einrühren. Dann erneut auf den Herd stellen und so lange rühren, bis der Krokant goldbraun ist. Auf einem Backpapier ausbreiten und erkalten lassen. Anschließend in einem Mixer zerkleinern. Alternativ kann man den Krokant in einen Gefrierbeutel füllen und mit einem Ausrollstab zerkleinern.

---

## ATAYEF FÜLLEN

Sobald die Atayef kalt sind, kann man sie bis zur Hälfte mit den Fingern zu einem Hörnchen zusammen kleben. Die beiden Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit großer Spritztülle (ca. 7-8 mm) füllen und die Atayef damit befüllen. Anschließend die Atayef mit Milchcreme in den gehackten Pistazien, die Atayef mit der Schokoladen-Grieß-Creme in Krokant tauchen und auf eine Servierplatte setzen. Mit Sirup beträufeln.

Die Atayef sind im Kühlschrank ca. 3-4 Tage haltbar. Sie sollten kalt verzehrt werden.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

- 125 g** Mascarpone
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- ½** Bio Orange (Schale)
- 2 EL** Rosenwasser

## ZUCKERSIRUP:

- 1** Glas Zucker
- ½** Glas Wasser
- 1** Zitrone (Saft)

## KROKANT (FÜR DIE SCHOKOLADEN-ATAYEF):

- 100 g** Zucker
- 100 g** Mandeln (gehackt)
- 1 TL** Butter