

MINI KÜNEFE



Ich liebe Künefe. Und gerade zu Ramadan aber auch anderen Anlässen oder Familienfeiern gibt es Künefe bei uns in vielen Varianten. Diese schnellen Mini Künefe aus der Muffinform sind einfach zubereitet und ihr könnt sie perfekt vorbereiten. Abgedeckt halten sie sich bis zu zwei Tage im Kühlschrank und das Blech könnt ihr dann pünktlich zum Servieren backen. So ist das Dessert wunderbar warm und der Mozzarella hat die perfekte Konsistenz. Den Zuckersirup könnt ihr auch vorbereiten und in einer Flasche oder einem Schraubglas transportieren, falls ihr die Nachspeise mit zum Iftar zu Familie oder Freunden nehmt.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUCKERSIRUP

Verrühre das Wasser mit dem Zucker in einem Topf. Nimm die Schale mit einem Sparschäler von der Zitrone und gib sie mit in den Topf. Lasse den Sirup so lange aufkochen, bis er leicht eindickt und wie ein Band vom Löffel fließt. Gib den Zitronensaft dazu, fülle den Sirup um und lasse ihn abkühlen.

ZUCKERSIRUP:

- 200 g** Zucker
- 200 g** Wasser
- 1 EL** Zitrone (Schale)
- 1 TL** Zitrone (Saft)

KÜNEFE

Schmilz die Butter und verrühre sie mit der Traubenmelasse. Gib das Engelshaar in eine große Schüssel und vermische es mit der flüssigen Butter, bis alles ummantelt ist. Verteile die Hälfte der Kadayif Fäden in den Muffinformen, sodass der Boden damit bedeckt ist und drücke die Fäden mit einem kleinen Glas platt. Verteile die Mini Mozzarella Bällchen darüber und bedecke sie mit den restlichen Teigfäden. Drücke diese mit dem Glas ganz fest. Backe die Künefe im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten, bis die Oberfläche golden ist. Nimm die Künefe Muffins aus dem Ofen, hole sie vorsichtig aus der Form und übergieße sie noch ganz heiß mit dem kalten Sirup. Hacke die Pistazien grob und streue sie zum Servieren darüber. Serviere die Künefe direkt noch warm. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

KÜNEFE:

- 125 g** Butter
- 1 EL** Traubenmelasse (Pekmez)
- 250 g** Kadayif (Engelshaar)
- 250 g** Mini Mozzarella

DEKORATION:

- 3 EL** Pistazien