



TÜRKISCHE NACHSPEISE MIT KÄSE: „KÜNEFE“

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT BIS MITTEL

ZUTATEN FÜR DAS GEBÄCK

- 400 g feine Blätterteigfäden (oder Kataifi)
- 250 g Mozzarella oder ungesalzene Käsefäden
- 100 g ungesalzene Butter
- ½ TL Melasse

ZUTATEN FÜR DAS SIRUP

- 200 g Zucker
- 400 ml Wasser
- 2 - 3 Tropfen Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Um das Sirup herzustellen, gießen Sie Wasser und Zucker in eine Pfanne und lassen die Mischung etwa fünf Minuten oder bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat köcheln. Rühren Sie dabei ständig um. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd, rühren Sie den Zitronensaft hinein und lassen Sie die Mischung abkühlen.
2. Verrühren Sie in der Mitte einer Pfanne ein Viertel der weichen Butter und die Melasse. Verteilen Sie die Mischung in der Pfanne, bis der ganze Pfannenboden bedeckt ist.
3. Geben Sie die Blätterteigfäden auf eine saubere Oberfläche. Schmelzen Sie den Rest der Butter und geben Sie sie über den Teig. Verteilen Sie die Butter, bis die Teigfäden gleichmäßig überzogen sind.
4. Nehmen Sie die Hälfte der gebutterten Teigfäden und drücken Sie sie fest in Ihre Pfanne mit der Butter-Melasse-Mischung. Decken Sie den Pfannenboden dabei komplett ab.
5. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und geben Sie ihn gleichmäßig über die Teigschicht. Der Käse ist Ihre zweite Schicht. Nehmen Sie die verbleibenden Teigfäden und drücken Sie sie auf den Käse, um die dritte und letzte Schicht zu legen.
6. Setzen Sie die Pfanne auf den Herd und backen Sie auf kleiner bis mittlerer Stufe etwa 2 bis 3 Minuten oder bis die Oberfläche des Teigs goldbraun ist. Schwenken Sie die Pfanne immer wieder leicht, um zu verhindern, dass das Gebäck anbrennt. Drehen Sie das Gebäck mithilfe eines Pfannenwenders oder Tellers um und backen Sie die andere Seite. Sobald die zweite Seite goldbraun ist, gießen Sie das Sirup über die Nachspeise und nehmen die Pfanne vom Herd. Servieren Sie die Nachspeise mit leckeren Pistazien oder anderen Nüssen!