

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Knafeh

Das Rezept habe ich von der wunderbaren Imti, für mich aber etwas abgewandelt 😊😊😊😊

<https://www.facebook.com/Imtisel/>

Für eine runde Springform von 26 cm

Du solltest Dir im türkischen Supermarkt Katayef besorgen - liegt in der Kühltheke. Man nennt es auch Engelshaar. Alle anderen Zutaten bekommst du in jedem anderen Supermarkt.

Als erstes stellst du den Zuckersirup her, dann kann dieser abkühlen.

Im arabischen nennt man diesen Atter.

🍴 1 Glas Zucker

🍴 1 Glas Wasser

in einen Topf geben und zum Kochen bringen

🍴 1 El Zitronensaft dazugeben

und etwa 10 min köcheln lassen.

Zur Seite stellen.

Als zweites stellst du die Füllung her.

Ist ähnlich einem Pudding und heißt im arabischen Ashter.

🍴 250 g Milch

🍴 1 El Mehl

🍴 1 El Speisestärke

🍴 Vanilleextrakt

In einen Topf geben und kalt miteinander verrühren, dann unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Die Masse sollte dickflüssig werden.

🍴 100 g Mascarpone

hinzufügen und durchrühren.

Zur Seite stellen.

Jetzt bereitest du das Katayef vor.

🍴 Etwa 1/2 Packung Katayef für Knafeh

in eine große Schüssel geben und mit den Händen zerrupfen, sodass es wie ein großer Wollhaufen aussieht

🍴 100 g geschmolzene Butter

darüber geben und alles miteinander verkneten.

Du nimmst deine Springform und fettest diese aus. Nun suchst du dir eine hitzebeständig, kleinere Schüssel und stellst diese auf dem Kopf in die Springform. Du solltest jetzt schon die Mond-Form erkennen.

Jetzt hast du alles super vorbereitet und kannst mit dem Schichten beginnen.

🌸 den Boden der Form mit etwas Katayef belegen und richtig fest andrücken. Dann wieder etwas Katayef nehmen und wieder richtig fest andrücken. Durch die Mondform ist das etwas fummelig, aber du schaffst das schon. Wenn du etwa die Hälfte des Katayefs aufgebraucht

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

hast

✿ nimmst du nun zwei Teelöffel und verteilst den Pudding, das Ashter auf dem Engelshaar. Zum Rand hin etwas frei lassen und anschließend mit der anderen Hälfte des Katayefs bedecken. Wieder vorsichtig fest drücken.

✿ Mit ein paar Butterflöckchen bestücken (nur optional) und im vorgeheizten Backofen Ober- und Unterhitze bei 180 Grad auf unterster Stufe goldgelb backen.

✿ Die Knafeh aus dem Ofen holen und mit dem erkalteten Zuckersirup begießen und mit Pistazien dekorieren.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra