

Künefe – türkisches Käsegebäck-Dessert

Gesamtzeit **45 Min.** 25 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2'169 kJ / 523 kcal

Fett: **35.7 g** Eiweiss: **11.1 g**
Kohlenhydrate: **36.5 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

1 Bio-Limette
125 g Honig
3 EL Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce
0.25 TL Zimt, gemahlen
Optional:
3 3 Tropfen Rosenwasser
(alternativ:
Orangenblütenwasser
oder Zitronensaft)
100 g Butter zzgl. etwas mehr
für die Pfanne
200 g Kadayif (Engelshaar),
geschnitten und geröstet
250 g Dil Peyniri, gerieben
(alternativ: 170 g
geriebener Mozzarella
und 80 g Labneh oder
250 g Mozzarella)
2 Orangen
2 EL Puderzucker
40 Pistazien, gehackt
Optional:
200 g Kaymak (Türkische
Schichtsahne)

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Optional:

1 Bio-Limette - **125 g** Honig - **3 EL** Kikkoman
natürlich gebrauchte Sojasauce - **0.25 TL** Zimt,
gemahlen - **3** Tropfen Rosenwasser (alternativ:
Orangenblütenwasser oder Zitronensaft)
Etwas Limettenschale abreiben, Limette halbieren
und Saft auspressen. Limettenabrieb und -saft mit
Honig, Kikkoman Sojasauce, Zimt und 75 ml
Wasser in einem kleinen Topf 3-5 Min. köcheln
lassen. Optional: Rosenwasser zufügen.

Schritt 2

100 g Butter - **200 g** Kadayif (Engelshaar),
geschnitten und geröstet
Butter schmelzen und mit Kadayif vermischen,
sodass alles gut von der Butter überzogen ist.

Schritt 3

Butter für die Pfanne - **250 g** geriebener Dil Peyniri
(alternativ: 170 g geriebener Mozzarella und 80 g
Labneh oder 250 g Mozzarella)
Eine Pfanne (22 cm Ø) oder 4-8 Portionsförmchen
mit reichlich Butter einfetten. Die Hälfte der
Kadayif-Butter-Mischung in die Pfanne geben und
gleichmässig fest andrücken. Dil Peyniri darauf
verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei
lassen. Die restliche Kadayif-Butter-Mischung
darauf geben und gut andrücken, bis die
Oberfläche fest ist und die Ränder „rund“ sind. Die
Pfanne bei niedriger bis mittlerer Temperatur
erhitzen und Künefe 3-5 Min. braten, bis die
Unterseite goldbraun ist. Wenden (z. B. mithilfe
einer Tortenplatte oder eines grossen Tellers) und
weitere 2-4 Min. braten.

Schritt 4

2 Orangen - **2 EL** Puderzucker - **40 g** Pistazien, gehackt - **200 g** Kaymak (Türkische Schichtsaahne)
Orangen schälen und filetieren. Das Künefe mit ca. $\frac{3}{4}$ des Zuckersirups beträufeln, mit dem Puderzucker bestäuben, mit Pistazien und den Orangenfilets garnieren und servieren. Den übrigen Zuckersirup und nach Belieben Kaymak dazu reichen.