

# Künefe – türkisches Käsegebäck-Dessert

Gesamtzeit **45 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)

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

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**Optional:**

**1** Bio-Limette - **125 g** Honig - **3 EL** Kikkoman natürlich gebraute 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 Schichtsahne)  
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.