



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Kunefe

Künefe



250 g Fädenkadyif
100 g ungesalzener Käse
4 EL Butter
Für den Sirup:
3 Gläser Zucker
2 ½ Gläser Wasser

- # Zuerst den Sirup zubereiten. Hierzu Zucker und Wasser zum kochen bringen und eine Weile köcheln lassen bis es die gewünschte Konsistenz bekommt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- # Kadayif in eine tiefe Schale geben, dazu 3 Eßlöffel geschmolzene und abgekühlte Butter geben.
- # Butter und Kadayif gut vermischen.
- # Die Hälfte des Kadayifs in ein rundes Backblech auslegen und eindrücken.
- # Auf den eingedrückten Kadayif mit dem fädenförmig zerrupften Käse belegen.
- # Auf den Käse den Rest des Kadayifs auslegen und durch pressen ebenen.
- # Die oberste Schicht Kadayif mit dem Löffel Margarine übergießen.
- # Bei 180 Grad 30-35 Minuten backen.
- # Anschließend mit dem kalten Sirup übergießen und warm servieren.

Tipp: Der Grund für die Zugabe des Zitronensafts in den Sirup ist, dass die Süßspeise warm verzehrt wird.