# Arabisches Kataef

Exotisches Rezept aus dem Morgenland: Arabisches Kataef mit zwei süßen, leckeren Füllungen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



Foto: Sonne79

## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 150 ml | Wasser (lauwarm) |
| 200 ml | Milch (lauwarm) |
| 1 TL | Trockengerm |
| 1 Glas | Mehl (Glas mit 200 ml Inhalt) |
| 0.5 TL | Backpulver |
| 1 EL | Zucker |
| Nach Belieben | Öl (für die Pfanne) |

### Für Füllung I

| | |
|---|---|
| 200 ml | Milch |
| 200 ml | Schlagobers |
| 3 EL | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 2 Scheiben | Toastbrot (entrindet) |
| 4 EL | Kartoffelmehl |
| 5 EL | Wasser |
| Nach Belieben | Nüsse (gemahlen, zum Bestreuen) |

### Für Füllung II

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Äpfel |
| 2 EL | Zucker (braun) |
| Nach Belieben | Zimt |
| 1 EL | Öl (zum Anrösten) |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Den Teig für das arabische Kataef wie folgt zubereiten: Die Trockengerm in das lauwarme Wasser einrühren und auflösen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine große Schüssel sieben. Lauwarme Milch, Zucker und die Germmischung zufügen. Alle Zutaten zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten. Diesen bei Raumtemperatur ein wenig ruhen lassen. Backpapier auslegen, auf dem die Fladen später abkühlen können.

2. Etwas Öl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen. Den Teig in kleinen Portionen mit einem Schöpflöffel von der Mitte aus eingießen. Die Pfanne kurz schwenken, um den Teig zu verteilen. Die Fladen nur von einer Seite backen lassen. Sobald die Fladen an der Oberseite wie auf dem Bild trocknen und Bläschen bilden, aus der Pfanne heben und mit der dunklen Seite nach unten auf das Backpapier setzen, abkühlen lassen.

3. Füllung I wird folgendermaßen zubereitet: Vom Toastbrot die Rinde entfernen, in kleine Stücke zupfen. Das Kartoffelmehl in das Wasser einrühren und gut vermischen. Die Milch in einen Topf gießen. Schlagobers, Zucker, Vanillezucker und Brotstücke zufügen. Mit dem Schneebesen gründlich durchrühren. Bei mäßiger Hitze die Masse langsam erwärmen, dabei unentwegt rühren. Sobald die Masse gleichmäßig ist, das angerührte Kartoffelmehl unterrühren. Immer weiter rühren, bis die Creme dickflüssig wird. Für 15 Minuten ruhen lassen.

4. Füllung II: Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Zucker und Zimt zufügen und alles gut mischen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Äpfel und Zucker-Zimt-Mischung einrühren und leicht anrösten lassen. Vom Herd nehmen.

5. Die abgekühlten Fladen füllen: Die mit der dunklen Seite nach unten liegenden Fladen von zwei Seiten zur Mitte einschlagen und die Nahtstellen mit den Fingern zudrücken. Die Füllung I mit einem Spritzbeutel einfüllen, zum Schluss gemahlene Nüsse aufstreuen. Füllung II mit einem Löffel einfüllen.

## Tipp

Das arabische Kataef kann man mit beliebigen süßen oder auch salzigen Füllungen zubereiten.