Künefe

Hierzulande kaum bekannt ist leckeres Künefe aus Südanatolien. Mit diesem Rezept zaubern Sie südländisches Feeling in die heimische Küche. Ein Knaller für alle Schleckermäulchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h

Zutaten

500 g	Fadennudeln
380 g	Käse (weißer, ungesalzener (Dil Peynir))
200 g	Butter
220 g	Pistazien

Für den Sirup

450 g	Zucker
350 ml	Wasser
2 TL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Leckeres Künefe ist ein türkisches Dessert, für das zuerst der Sirup hergestellt wird. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen, dabei darauf achten, dass der Saft kernfrei bleibt. Dann Wasser und Zucker mischen und in einem kleinen Topf bei großer Hitze zum Kochen bringen.

2. Sobald der Zucker vollständig aufgelöst ist, den Zitronensaft hinzugeben und den Topf vom Herd nehmen. Der Sirup muss nun vollständig auskühlen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

3. Nun den Käse auseinanderziehen und dünne Fäden zur Seite legen. Das geht am besten, wenn man das mit den Fingern macht. Gleiches gilt auch für die Fadennudeln. Diese mit den Fingern auflockern und auseinanderziehen. In einem kleinen Topf die Butter schmelzen und diese dann in die Backform geben.

4. Die Fadennudeln zur Hälfte dazugeben und ein wenig stehen lassen. Die Nudeln müssen von der Butter vollständig durchtränkt sein. Nun die dünnen Käsefäden auf den Nudeln gleichmäßig verteilen. Danach eine weitere Schicht oben aufgeben, dabei genauso vorgehen, wie bei der ersten Schicht.

5. Das Ganze dann ein wenig festdrücken und in den Backofen geben. Hier muss die Süßspeise nun circa 30 – 35 Minuten backen, bis die oberste Schicht goldbraun ist. Nach dem Backen sofort mit kaltem Sirup übergießen und diesen einziehen lassen.

Tipp

Das Dessert Künefe wird in Stücke geschnitten serviert. Gerne noch mit Pistazien überstreuen, aber auch Milchrahm schmeckt besonders lecker dazu!