

Künefe (türk. Süßspeise)

Zutaten

Für den Zuckersirup

- 300 ml **Wasser**
- 300 g **Zucker**
- Saft von $\frac{1}{2}$ **Zitrone**

Für die Künefe

- 250 g **Kadayif (Teigfäden)**
- 120 g **Butterschmalz** (geschmolzen)
- 2 EL **Traubensirup**
- 250 g **Mozzarella** (gerieben oder fein gezupft)
- **Pistazien**, fein gehackt (zum Garnieren)



Zubereitung

1. Zuckersirup vorbereiten: **Wasser** und **Zucker** in einen Topf geben, aufkochen und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. **Zitronensaft** hinzufügen und weitere 5–10 Minuten kochen lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

2. Künefe vorbereiten: **Kadayif-Teigfäden** klein schneiden und in eine Schüssel geben. **Geschmolzenes Butterschmalz** und **Traubensirup** hinzufügen und mit den Händen gut verkneten. **Kadayif-Förmchen** großzügig mit **Butterschmalz** einfetten.

Eine erste Lage **Kadayif** einfüllen und fest andrücken. **Mozzarella** gleichmäßig darauf verteilen. Mit einer weiteren Lage **Kadayif** bedecken und erneut gut andrücken. Für die angegebene Menge 5 Schälchen vorbereiten. Weitere 5 leere Schälchen ebenfalls einfetten (zum späteren Wenden).

3. Braten: **Künefe** auf mittlerer Hitze (ideal: Gasherd) **goldbraun braten**. Mit einem gefetteten Schälchen wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten.

4. Servieren: Jeweils eine halbe Kelle **kalten Zuckersirup** über die heiße Künefe geben. Mit **Pistazien** bestreuen und sofort heiß servieren.