

Qatayef mit Walnuss-Füllung

Zutaten

Für den Teig:

- 300 g **Mehl**, 1/2 TL **Trockenhefe**
- 1 TL **Backpulver**, 1 EL **Zucker**
- Ca. 450–500 ml **lauwarmes Wasser**
- eine Prise **Salz**

Für die Walnuss-Füllung:

- 200 g grob gehackte **Walnüsse**
- 2 EL **Zucker**, 1 TL **Zimt**
- Optional: 1 EL **Rosenwasser** oder **Orangenblütenwasser**

Zusätzlich: **Pflanzenöl** zum Frittieren und **Zuckersirup** zum Eintauchen.



Guten Appetit – Afiyet olsun! 🇹🇷

Zubereitung

1. **Teig herstellen:** **Mehl**, **Hefe**, **Backpulver**, **Zucker** und **Salz** mischen. Das lauwarme Wasser langsam unterrühren, bis ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Den Teig **ca. 30–60 Minuten** an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er leicht blasig ist.
2. **Teig backen:** Eine beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen. Jeweils ca. 2 EL **Teig** hineingeben, sodass kleine Kreise entstehen. Wichtig: **Nur von einer Seite backen**, bis die Oberseite trocken ist und viele kleine Löcher aufweist. Nicht wenden! Die **Pfannkuchen** herausnehmen und auf einem Küchentuch abkühlen lassen.
3. **Füllen:** Alle Zutaten **für die Füllung** vermischen. Einen Teelöffel der Füllung in die Mitte der unbebackenen Seite geben. Den **Pfannkuchen zum Halbmond** falten und die Ränder fest mit den Fingern zusammendrücken, um ihn zu versiegeln.
4. **Frittieren:** Die Taschen in **heißem Öl** goldbraun und knusprig frittieren.
5. **Veredeln:** Die heißen Qatayef sofort kurz in **kalten Zuckersirup tauchen**, abtropfen lassen und nach Belieben mit **gehackten Pistazien** bestreuen.
6. **Tipp:** Du kannst die Qatayef alternativ auch mit einer Creme-Füllung zubereiten. Dabei werden sie nur zur Hälfte zugedrückt, sodass eine Öffnung bleibt, in die die Creme gespritzt wird.