



Ergänzung 5

Künefe

500 g frischer Kadaif (Engelshaarteig)

250 g ungesalzene Butter (oder Ghee)

300 g ungesalzener Käse (z. B. Hatay-Käse oder Mozzarella)

Etwas gemahlener Pistazien zum Garnieren

Für den Sirup (Şerbet):

400 g Zucker

250 ml Wasser

Einige Tropfen Zitronensaft



Horizont e.V.

*Wir bieten professionelle Nachhilfe
und langfristige Förderung in allen
Phasen der Schullaufbahn. Unser
Ansatz umfasst gezielte Elternarbeit
und Motivation der Schüler.
.Zusätzlich bieten wir Sprachkurse
von A1 bis B2, um die
Sprachkompetenz effektiv zu fördern*



Horizont e.V.

Bildung & Dialog

Nachhilfe und Sprachkurse

Telefon: 06232-684 85 70 • www.horizont-e-v.de



Zuckersirup: Zucker und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und 10–15 Minuten köcheln lassen, bis der Sirup eindickt. Zitronensaft hinzufügen und abkühlen lassen.

Kadaif: Den Teig auflockern, Butter schmelzen und über den Teig gießen, gut vermengen.

Käse: Käse klein schneiden oder reiben. Bei salzigem Käse vorher einweichen.

Künefe formen: Eine Pfanne mit Butter einfetten, die Hälfte des Kadaif-Teigs andrücken, Käse darauf verteilen und den restlichen Teig als zweite Schicht draufgeben.

Backen/Braten: Auf mittlerer Hitze oder bei 180 °C im Ofen backen, bis beide Seiten goldbraun sind.

Sirup hinzufügen: Den abgekühlten Sirup über das heiße Künefe gießen.

Servieren: Sofort heiß servieren und mit Pistazien bestreuen. Am besten frisch und heiß genießen, wenn der Käse noch zieht.

Guten Appetit!