

Mozzarella in gebackenem Engelshaar mit Rosenwasser & Pistazien



Zutaten (für 4 Personen)

Für das Knafeh:

200 g Engelshaar-Teigfäden (Kadayif, im türkischen Lebensmittelgeschäft erhältlich)
120 g bayer. Butter
1/2 TL Zimtpulver
50 g Mandelblättchen
250 g bayer. Mozzarella

Für den Sirup:

120 g Zucker
160 ml Wasser
2 EL Zitronensaft
1-2 Spritzer Rosen- oder Orangenwasser

Außerdem:

1 Tarteform (Ø 24 cm)
500 g Vanilleeis
50 g Pistazien, gemahlen
1/2 Granatapfel



Zubereitungszeit
35 Min.



Kcal

KJ

Eiweiß

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Teigfäden grob zerreißen. Butter erwärmen, bis sie flüssig ist. Zerlassene Butter mit Zimtpulver, Mandeln und den Teigfäden in einer Schüssel mischen. Die Hälfte davon in der Tarteform verteilen und gut andrücken. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Teigfäden verteilen. Die restlichen Fäden darüber verteilen und nochmals gut andrücken. Im Ofen 20-25 Min. backen.
2. Für den Sirup Zucker und Wasser aufkochen. Mit Zitronensaft, Rosen- oder Orangenwasser aromatisieren und noch heiß über den gebackenen Teigfäden verteilen.
3. Tarteform stürzen, Granatapfelkerne und Pistazien darüberstreuen. Portionen auf Teller verteilen und mit Eis servieren.

Tipp: Wer es noch cremiger mag, kann auf den Mozzarella zusätzlich 2 EL Mascarpone oder Frischkäse verteilen.