

Kunafa

Zutaten:

Für die Kunafa-Schicht:

- 500 g Kunafa-Teig (Fadennudeln)
- 200 g geschmolzene Butter oder Margarine

Für die Käsefüllung:

- 300 g Akkawi-Käse oder Mozzarella, fein gerieben
- 150 g Ricotta-Käse oder Sahnequark
- 1 EL Rosenwasser (optional)
- 1 TL Orangenblütenwasser (optional)
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/4 Tasse Wasser

Für den Sirup:

- 1 Tasse Zucker
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 EL Zitronensaft
- Optional: eine Prise gemahlener Zimt oder gemahlene Nelken



Zubereitung:

Käsefüllung vorbereiten: Den geriebenen Akkawi-Käse oder Mozzarella mit dem Ricotta-Käse in einer Schüssel vermengen. Optional das Rosenwasser und Orangenblütenwasser hinzufügen und gut mischen.

Sirup zubereiten: In einem kleinen Topf Zucker und Wasser zum Kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronensaft hinzufügen und den Sirup 5-10 Minuten köcheln lassen, bis er leicht eindickt. Bei Bedarf Gewürze hinzufügen. Den Sirup abkühlen lassen.

Kunafa-Schicht vorbereiten: Die Kunafa-Fadennudeln in eine Schüssel geben und mit geschmolzener Butter vermengen, bis alle Nudeln gleichmäßig benetzt sind.

Kunafa schichten: Eine Hälfte der Kunafa-Nudeln in eine Backform geben und festdrücken, um eine gleichmäßige Schicht zu bilden. Die Käsefüllung gleichmäßig über die Nudeln streuen und leicht andrücken. Die restlichen Kunafa-Nudeln über die Käsefüllung verteilen und wieder leicht andrücken.

Backen: Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Kunafa in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 30-40 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.