



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Kataif Pfannkuchen – Syrisches Süßes

Orientalische Süßigkeiten sind sehr süß. Ich weiß noch genau, wann ich mein erstes Baklava gegessen habe. Es war spät nachts (oder frühmorgens- je nachdem, wie man es sieht). Meine beste Freundin und ich waren auf Clubtour, beschwipst, verschwitzt und schrecklich hungrig. Wir kannten einen Döner-laden der so spät noch offen war und wollten einen „vegetarischen Döner“ – da wir beide damals schon Vegetarier waren. Das hieß in den 80ern in der Provinz dann Fladenbrot mit Salat und Joghurtsoße. Wir haben mit dem Verkäufer rumgealbert und er hat uns Baklava geschenkt. So süß dass einem die Zähne wehtaten. Und so köstlich.

Ich habe eine Schwäche für Orientalische Süßigkeiten. Mag daran liegen, dass ich nicht viel Süßes esse. Da kommt es mir entgegen, dass die so süß sind, dass einem ein Stück völlig reicht. Aber es passt zu meiner Devise: wenn schon – denn schon. Also lieber ein Zahnweh-süßes Stück vom Glück und dann aufhören, als mau gesüßtes und viel davon essen....

Wem dieses Rezept zu süß ist muss es seinem eigenen Geschmack anpassen. Ich hab's mit der Original Menge an Zucker gelassen und finde es perfekt so.

Zutaten ca. 6 Portionen

Für den Teig:

150 g Mehl
1 TL Trockenhefe
2 EL Zucker
1 Prise Salz
200 ml Wasser

Für die Füllung:

40 g Walnüsse
2 EL Zucker
1 EL Rosenwasser
½ TL Zimt

Für den Sirup:

250 g Zucker
1 TL Zitronensaft
150 ml Wasser





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

1. Als erstes den Teig herstellen. Alle Zutaten für den Teig vermischen. Es soll ein glatter, geschmeidiger, nicht zu flüssiger Pfannkuchenteig entstehen. 30 Minuten ruhen lassen, damit die Hefe sich entwickeln kann.
2. Für die Füllung die Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl trocken anrösten und dann hacken.
3. Mit den anderen Zutaten für die Füllung hinzufügen und durchmischen.
4. Aus dem Teig etwa handtellergroße Fladen in eine heiße Pfanne mit Öl geben und bei mittlerer Hitze langsam von einer Seite backen bis sie oben nicht mehr flüssig sind und sich gut vom Pfannenboden lösen. NICHT wenden sondern aus der Pfanne nehmen und in die Mitte etwa 1/6 der Füllung geben. Zusammenklappen. Der Teig müsste, da er ja noch ungebacken ist, zusammenkleben.
5. Auf diese Weise alle Pfannkuchen herstellen.
6. Aus den Zutaten für den Sirup einen Zuckersirup herstellen. Alle Pfannkuchen-Halbmonde zurück in die Pfanne setzen, mit dem Sirup übergießen und aufkochen. Heiss servieren.

