Rezept

Syrische Kataif-Pfannkuchen

Ein Rezept von Syrische Kataif-Pfannkuchen , am 12.10.2024

Zutaten

150 g	Mehl
2 EL	Zucker
	Öl zum Braten
2 EL	Zucker
1 Msp.	Zimtpulver
1 TL	Zitronensaft
1 TL	Trockenhefe
1 Prise	Salz
40 g	Walnusskerne
1 EL	Rosenwasser
250 g	Zucker
	gehackte Walnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker und Salz mit 200 ml warmem Wasser verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung die Nüsse hacken, mit Zucker, Rosenwasser und Zimt mischen. Für den Sirup Zucker, Zitronensaft und 150 ml Wasser aufkochen und 5 Min. einkochen lassen. Warm halten. Den Backofen auf 75° vorheizen.

3. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Nach und nach in der geölten Pfanne 12 untertassengroße Pfannkuchen backen. Diese nur auf einer Seite backen, bis sie sich vom Pfannenboden lösen und leicht gebräunt sind.

4. Auf die fertigen Pfannkuchen sofort etwas Füllung geben, die Pfannkuchen einmal zusammenklappen und die Ränder fest andrücken. Im Backofen warm halten.

5. Die Pfannkuchen auf Tellern anrichten, mit Sirup beträufeln, mit gehackten Walnüssen garnieren und warm servieren.