

Rezept

# Knafeh – Süße überbackene Teigfäden

Ein Rezept von Knafeh – Süße überbackene Teigfäden, am 16.03.2025

## Zutaten

<b>50 g</b> geschälte Mandeln	<b>3 EL</b> Pistazienkerne
<b>100 g</b> Butter	<b>200 g</b> Engelshaar-Teigfäden (Kadayif, türkischer Lebensmittelladen)
<b>250 g</b> Mozzarella	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>85 g</b> Zucker	<b>2 EL</b> Rosenwasser (orientalischer Lebensmittelladen)
<b>2 Msp.</b> gemahlener Safran	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal, 34 g F, 16 g EW, 32 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 250° vorheizen. Inzwischen Mandeln und Pistazienkerne getrennt hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Kadayif-Teigfäden auseinanderziehen und in der geschmolzenen Butter wenden. In der Auflaufform die Hälfte der Teigfäden ausbreiten. Mozzarella grob reiben, auf den Fäden verteilen und mit den restlichen Teigfäden bedecken. Die gehackten Mandeln und den Zimt daraufstreuen.
2. Die Form auf den Rost in den Ofen (Mitte) schieben, die Temperatur auf 200° zurückstellen und die Nudelfäden ca. 30 Min. backen. Inzwischen in einem kleinen Topf Zucker, Rosenwasser und Safran mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Die Mischung unter Rühren kochen lassen, bis der Zucker aufgelöst und der Sirup richtig heiß ist.
3. Nach Ende der Backzeit die Auflaufform aus dem Ofen nehmen und die Nudeln mit dem heißen Zuckersirup begießen. Die Pistazien darauf verteilen und das Dessert heiß genießen.