

Rezept

Künefe - Engelshaarkuchen

Ein Rezept von Künefe - Engelshaarkuchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Kuchen

350 g Kadayif-Teig (frisch oder TK)	100 g Butter
250 g Dil Peyniri (türkischer Käse; ersatzweise Mozzarella)	60 g gehackte Pistazienkerne

Für den Sirup

1 Bio-Zitrone	150 g Zucker
----------------------	---------------------

Außerdem

Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal, 25 g F, 16 g EW, 42 g KH

Zubereitung

1. Tiefgefrorenen Kadayif-Teig in ca. 2 Std. auftauen und währenddessen vorsichtig mit den Händen »entwirren«, damit er nicht zusammenklebt. Frischen Kadayif-Teig etwas auseinanderfalten und ca. 30 Min. flach zwischen zwei feuchte, saubere Geschirrtücher legen, damit er formbarer wird.
2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. Mit einem Sparschäler einen langen Streifen Schale abziehen, die Zitrone auspressen. Schalenstreifen und Saft mit Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze offen in 8-10 Min. zu einem dünnen Sirup einkochen. Abkühlen lassen, Zitronenschale entfernen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Die Butter schmelzen. Die Tarteform großzügig mit einem Teil der Butter auspinseln. Den Käse kalt abbrausen, trocken tupfen und klein würfeln oder in dünne Scheiben schneiden. Den Teig mit einer sauberen Schere in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Die Hälfte des Teigs in die Form geben und glatt drücken, mit der Hälfte der übrigen Butter bepinseln. Den Käse darauf verteilen. Den restlichen Teig darübergeben, leicht andrücken und mit der restlichen Butter bepinseln. Im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun knusprig backen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort gleichmäßig mit dem Sirup übergießen. Mit den Pistazien bestreuen und heiß servieren.