

## Rezepte für Ägyptisches Essen: So schmeckt der Orient



### 9. Kunafa – Ägyptens beliebtestes Dessert aus Engelshaar-Teig

Kunafa (Kanafeh) ist außen knusprig, innen cremig, mit Butter, Sirup und Käse oder Pudding. In Ägypten ein typisches Festtagsdessert!

---

#### Zutaten für Kunafa:

- 250 g Kataifi-Teig (Engelshaar)
- 150 g Butter (geschmolzen)
- 200 g Ricotta oder ungesalzener Mozzarella
- 100 ml Zuckersirup
- **Optional:** gehackte Pistazien, Orangenblütenwasser



#### Zubereitung:

1. Zupfe den Kataifi-Teig vorsichtig auseinander und vermische ihn gründlich mit der geschmolzenen Butter.
2. Fette eine Backform ein und verteile die Hälfte des Teigs darin.
3. Gib den Ricotta oder Mozzarella gleichmäßig darauf.
4. Bedecke die Füllung mit der zweiten Hälfte des Teigs.
5. Backe die Kunafa bei 180 °C ca. 30–35 Minuten, bis sie goldbraun ist.
6. Übergieße sie direkt nach dem Backen mit dem warmen Sirup und bestreue sie nach Belieben mit Pistazien.