



Knaffe Strudel

Chef: Hemdat Goldberg

Rezepttyp: Nachspeise, Gebäck

Die Menge ist angegeben für **10 Portionen**

Küche: askenasisch,  milchig

wie beim **4. Gefilte Fest Dresden, 2018**

Knaffe ist eine Süßspeise, die in Israel und Teilen der arabischen Welt weit verbreitet ist. Es existieren unterschiedliche Schreibweisen, vgl. Wikipedia –Eintrag: „Kunafah (arabisch كنافه, DMG Kunāfa, auch Kanafa, Kanafeh, Kunafeh, türkisch: Künefe) ist eine levantinische warme Süßspeise aus einem besonderen Käse (Quark) und Kadaif [Kadaif].“

Filo – Kadaif Filo oder Phyllo ist ein sehr dünner, ungesäuerter Teig, der für Backwaren wie Baklava und Börek in der Küche des Nahen Ostens und des Balkans verwendet wird. Filoteig selbst ist bei uns im Supermarktkühlregal erhältlich, kann aber nicht durch Zerkleinern in Kataif, die fadenförmige Variante des Filoteigs umgewandelt werden. Denn der Kataif wird bei der Herstellung gesponnen. Hierfür wirft man den Teig auf ein heißes Rad. Durch die Umdrehungen des Rades bäckt es die Fäden am Rad. Für die manuelle Herstellung braucht man nicht nur die Instrumente, sondern auch ausreichend Erfahrung, um die Fäden gleichmäßig zu werfen. Kataifi-Hersteller sind eine beliebte Attraktion auf den Märkten des Nahen Ostens. Frischen Kataif Teig kann aber bei uns im Fachgeschäft für arabische Lebensmittel erworben werden, bspw. im „Halab“ auf der Pfotenhauerstr. 74.

Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Kadaif	500 g	Fadenförmiger Filo-Teig
Äpfel, grün	5 Stk.	Sauer, z.B. Boscop oder Cox Orange
Ziegenricotta	100 g	In Deutschland schwierig zu finden, auch von der Kuh in Ordnung.
Zucker, weiß	10 g	
Zimt	1 TL	
Muskatnuss, gerieben	1 Prise	
Kardamon	1 Prise	
Butter	200 g	
Marzipanrohmasse	75 g	
Hinweise: Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula eget		

Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in einer Kasserolle mit 20 g Butter, Zimt, Muskat, Kardamon und Zucker kochen, bis sie weich sind. Die Äpfel abkühlen lassen. Die Äpfel zum Abtropfen in ein Sieb geben und den Saft auffangen.
2. Das Marzipan in einem Mixer zerkleinern, den Ricotta hinzufügen und beides gründlich mischen.
3. 180g Butter zerlassen. Den Kadaif hinzufügen. Die Hälfte des Teigs in einer großen Pfanne gleichmäßig flach verteilen. Die Marzipan-Ricotta Mischung darauf verteilen. Oben auf die Apfelstücke legen. Mit der zweiten Hälfte des Teigs zudecken.
4. Den „Knaffe“-Strudel bei niedriger Hitze 5-7 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Strudel umdrehen und auch von der anderen Seite 5-7 Minuten goldbraun backen.
5. Den „Knaffe“-Strudel vom Herd nehmen und auf einer großen Platte anrichten. Mit Apfelflüssigkeit beträufeln. Mit einem Löffel portionieren.

Es gezunterheyt • Guten Appetit! • עם געזונטערהייט