

Konafe

1 Glas Zucker mit 1/2 Glas Wasser aufkochen, ein wenig Orangenblütenwasser dazugeben, ein wenig einkochen und abkühlen lassen.

1 Btl. Weizenfäden (Türkischer oder Arabischer Laden) auseinander rupfen und zerkleinern.

1 Stk. Butter in der Mikrowelle flüssig machen und mit dem Weizenfäden verkneten. Die Hälfte auf ein rundes Bleche geben, den Boden ganz abdecken.

4 Mozzarella mit 1/2 Becher Crème Fraiche vermischen und auf den Boden geben. Dabei umlaufend einen Rand von ca. 3 cm freilassen. Das Blech mit dem restlichen ‚Teig‘ abdecken.

Im 200°C vorgeheizten Ofen (Ober-Unterhitze) ca. 1/2 Std. backen, die Oberfläche sollte goldbraun sein, umdrehen und diese Seite genauso hellbraun backen.

Etwas abkühlen lassen und das Zuckerwasser darüber geben.