Fadenteig-Gebäck
Kunafa Nabulsija

Wie der Name schon sagt, ist Kunafa eine Spezialität aus Nablus. Aber auch in anderen Städten der Gegend findet man es in jeder Konditorei. Besonders während des Fastenmonats Ramadan ist Kunafa die beliebteste Süßigkeit nach dem allabendlichen Fastenbrechen.

Herkunft: Palästina
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 1000 Gläser

200 g Fadenteig
200 g Pistazien ungesalzen
1 Zitrone(n) die Schale abgerieben
1 Prise Salz
200 g Schafskäse
400 g Zucker
1 Zitrone(n) ausgepresst
2 EL Butter
2 EL Orangenblütenwasser
25 g Pistazien zum Verzieren

Vorbereitung

Die Pistazien schälen und grob hacken. Die Hälfte des Kunafa-Teigs in eine feuerfeste Form legen. Die Pistazien mit der abgeriebenen Zitronenschale und Salz mischen und in einer Pfanne ohne Fettzugabe unter Rühren kurz anrösten. Abkühlen lassen und mit dem Schafkäse verkneten.

Zubereitung

Die Masse gleichmäßig auf dem Kunafa-Teig verteilen und die andere Teighälfte darüberlegen. In einem Topf 1 Liter Wasser zum Kochen bringen. Zucker, Zitronensaft und Butter hinzufügen, und so lange sprudelnd kochen lassen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte reduziert ist. Zum Schluss das Orangenblütenwasser hineingeben. Zwei Drittel des Sirups über den Teig gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 250°C etwa 30 Minuten backen. Dann herausnehmen, den restlichen Sirup darüber gießen und mit den grobgehackten Pistazien bestreuen. Noch etwa 10 Minuten weiterbacken.

© 2026 coquina.de