

Palästina **Kunafa**
New Style



ZUTATEN

KUNafa

1 Packung Filoteig
1 ganzes Ei, zerquirlt
150 g Ricotta
2 EL Honig
Erdnussöl oder pflanzliches Frittieröl
2 EL Mandelscheiben, kurz in einer Antihafpfanne geröstet
4 Datteln, in Streifen geschnitten
eine Prise Zimt
1 reife Mango
ein wenig geschmolzene Schokolade (nur für die Dekoration)
Joghurtzitroneglace (oder Zitronensorbet oder Glace nach Wahl)
einige Pfefferminzblätter

JOGHURTZITRONENGLACE

½ l Magerjoghurt
125 g Puderzucker
2 EL Rahm
Saft von 3 Zitronen
Zesten (feine Häutchen) von 1 Zitrone
Mark einer halben Vanilleschote und
2 Päckchen Vanillezucker

Rezept: Inge Herteleer, www.denduyventooen.be

KUNafa

Ricotta mit der Hälfte des verquirlten Eis, Honig, Mandeln, Zimt und Datteln vermischen.

Je 1 EL davon auf Filoteigblätter (15 × 15 cm) geben. Ränder mit Ei bestreichen und den Teig so zusammenfalten, dass eine Art Frühlingsrolle entsteht. Die Rolle muss gut verschlossen sein. Alle Teigblätter entsprechend verarbeiten.

Mango schälen und fein würfeln. Ein in feine Streifen geschnittenes Pfefferminzblatt begeben, mischen. Ein kleines Ringförmchen damit füllen.

Gefüllte Filoteigröllchen im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind. Die Füllung ist nun gar. Fürs Frittieren eignet sich ein hoher Kochtopf oder eine normale Fritteuse.

JOGHURTZITRONENGLACE

Alle Zutaten für die Joghurtzitroneglace mischen und in einer Sorbetmaschine zu Glace verarbeiten.

Auf einem rechteckigen Teller die geschmolzene Schokolade, die Mangowürfel, einen Löffel Joghurtzitroneglace und eine gefüllte Filoteigrolle anrichten. Mit Pfefferminzblättern garnieren.