

## Halauiet al schbn „Halauit al Tschiben“ Süßer Käse

### Zutaten

1 Becher Gries

500 gr Mozzarella

1 Becher Katr

Sahne mit 2 Sahnesteif

Oder Creme double oder clotted cream („Rahm“ von abgekochter Milch)

(Frische Milch langsam kochen lassen und nach mehreren Stunden den „abgekochten Rahm“ abschöpfen.)

Vanille oder 2 Päckchen Vanillinzucker

Orangenblütenwasser

Pistazien



### Rezept

Den Mozzarella klein schneiden



und im Wasserbad bei mittlerer Temperatur langsam unter Rühren schmelzen.

## SYRIEN



Wenn der Mozzarella sich ein wenig in die Länge ziehen lässt, den Grieß und einen Becher Katr hinzufügen.

Kräftig weiterrühren bis der „Teig“ Fäden zieht und sich elastisch dehnen lässt. Am Ende werden 2 große Löffel Orangenblütenwasser eingerührt.



Der Teig, dessen Konsistenz an Hefeteig erinnert wird halbiert und ausgerollt. Der ausgerollte Teig wird in zwei möglichst gleichmäßige Hälften geschnitten.

# SYRIEN

Sehr steif geschlagene Sahne oder Creme double werden schmal auf der Teigplatte verteilt und eingerollt..



Die Teigrollen werden halbiert oder in Rauten geschnitten



# SYRIEN

und in Pistazien getaucht



Diese Süßspeise sollte bis zum Servieren kalt gestellt werden.

Vor dem Auftragen wird sie dann mit Katr oder Honig übergossen.

