

## Süße Käseröllchen Halawet el Jibn



Sirup		
100 ml 100 g	Wasser Zucker	Wasser und Zucker so lange einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entstanden ist. Etwas abkühlen lassen, Orangenblütenwasser einrühren.
½ TL	Orangenblütenwasser	
1 L ½ TL	Milch 3,5 % Zitronensäure	Milch erwärmen, Zitronensäure unterrühren. So lange rühren bis sich Käse und Molke voneinander trennen. Die Molke solle fast klar sein.
250 g	Mascarpone	Käse abseihen mit Mascarpone verrühren, Masse kaltstellen.
250 g	Mozzarella	Mozzarella abseihen in kleine Würfel schneiden, beiseitestellen.
420 ml 100 g 200 g	Wasser Zucker Weichweizengrieß	Wasser und Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, zum Kochen bringen. Langsam Grieß einrieseln lassen,iterrühren.
2 EL	Orangenblütenwasser	Nun, nach und nach Mozzarella zugeben und solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Orangenblütenwasser unterrühren.

### Fertigstellung:

1 Geschirrtuch, 2 Lagen Backpapier, Nudelholz, 1 EL weiches Butterschmalz, Pinsel, 100 g gehackte Pistazien

Ein Geschirrtuch befeuchten, auf der Arbeitsplatte auslegen, mit Backpapier belegen, mit 1/2 EL Butterschmalz bestreichen.

Grießmasse auf das Backpapier geben, mit der Hand etwas flach drücken, mit dem restlichen Butterschmalz bestreichen und mit einem zweiten Backpapier bedecken.

Die Grießmasse zwischen dem Backpapier mit einem Nudelholz gleichmäßig dick auf die Größe eines Backblechs ca. 40 x 30 cm ausrollen.

Oberes Backpapier entfernen, Teigplatte in drei gleiche Streifen ca. 13 x 10 cm einteilen.

Käsemasse in 3 Teile teilen, jeden Teigstreifen mit Käsemasse füllen, eng aufrollen, 30 Min. kaltstellen.

Rollten etwas in Form drücken, schräg ca. 1,5 cm dick in Stücke schneiden, eine Schnittseite in die gehackten Pistazien drücken.

Auf einer Platte anrichten, mit Zucker-Sirup beträufeln.





Fotos: Krempl g.