

Atayef - gefüllte Pancakes mit Mandelcreme



Einkaufsliste:

Für die Pancakes

200g Mehl
300ml lauwarme Milch
1TL trockene Hefe oder 10g frische Hefe
2EL Rohrohrzucker
2TL Backpulver
Prise Salz
1/2 TL Zimt
etwas Pflanzenöl

Für die Creme

250ml Sahne
80g Rohrohrzucker
1TL Zimt
2 Tropfen Rosenwasser
80g gemahlene Mandeln

Für den Sirup

200g Rohrohrzucker
1 Scheibe Zitrone
300ml Wasser
4 Stangen Zimt
2Sternanis
1-2 Tropfen Rosenwasser

Außerdem: 50g Pistazien
50g ger. Kokosnuss
1 EL Zucker

So wird's gemacht:

Für den Sirup werden ca. 100g Zucker mit etwas Wasser bedeckt und langsam erhitzt, sodass der Zucker schmelzen kann und leicht karamellisiert. In der Zwischenzeit wird das Wasser für den Sirup im Wasserkocher aufgekocht. Nun wird das kochend heiße Wasser schrittweise unter Rühren hinzugegeben. Im dritten Schritt kommt der restliche Zucker hinzu. Zum Schluss kommen noch die Zitronen (ggf. auch Limetten)-Scheibe sowie die Zimtstangen, Sternanis und das Rosenwasser in die Masse und jetzt könnt Ihr diese für ca. 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dabei sorgt die Zitrone dafür, dass der Zucker nicht weiter karamellisiert.

Für die Pancakes Hefe mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und die restlichen Zutaten zu dem Hefegemisch geben, gut verrühren bis ein homogener, flüssiger Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 70 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchrühren. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, Herdplatte etwas herunterstellen. Nun je ein bis zwei Löffel Teig in die Pfanne geben und verteilen, sodass der Pancake sehr dünn backt. Nun von einer Seite backen bis der Pancake Bläschen schlägt und die Oberfläche nicht mehr flüssig ist. Pancakes nicht übereinander stapeln.

Für die Creme Sahne mit dem Zucker vermengen und steif schlagen. Wenn die Sahne richtig schön fest ist, die restlichen Zutaten hinzufügen.

Pistazien, Kokos und Zucker in eine Pfanne geben und leicht rösten bis der Zucker karamellisiert. Sofort von der Herdplatte nehmen und auskühlen lassen.

Pancakes auf der ungebackenen Seite überschlagen und die beiden Enden zusammendrücken. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und in die Pancakes spritzen. Die beiden Enden in den Pistazien-Kokos-Crunch tunken und gemeinsam mit dem Sirup servieren.