

Kunafa (*aus Saudi-Arabien*)

- 1 Tasse Agavensirup** mit
Zitronensaft bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis der Sirup eingedickt ist. (Nicht zu dick und braun werden lassen!). Beiseite stellen und auskühlen lassen.
- 500g Engelshaar-Nudeln** in eine große Schüssel geben.
250 g Margarine zerlassen und die Nudeln damit übergießen. Mit der Hand wenden und mischen, bis sich die Butter gleichmässig verteilt hat. Die Hälfte der Mischung in einer flachen, runden Backform von ca. 25 cm Durchmesser verteilen und fest andrücken.
- 1 Tasse gehackte Nüsse** (z.B Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) und
1 Tasse Rosinen darauf verteilen und ebenfalls fest andrücken.
250g veganen Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf legen. Nun die restlichen Teigfäden darüber geben und fest andrücken. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen, bis sich die Fäden goldbraun färben. Herausnehmen und mit dem abgekühlte Agavensirup gleichmäßig beträufeln. Warm oder kalt servieren.

Ergibt: 5-6 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten