

Zutaten für ca. 20 Stück:

180 g Mehl
100 g Semolina/Hartweizengrieß*
230 ml Milch
230 ml Wasser
1 TL Trockenhefe
1 TL Backpulver
½ TL Salz
2 EL Zucker

Milch-Sahnepudding:

500 ml Milch
150 ml Sahne
60 g Zucker
60 g Speisestärke
Optional: etwas Rosenwasser,
Vanillepulver, Vanilleextrakt oder
Vanillezucker

Außerdem:

Gemahlene Pistazien, Nüsse und Kokos

***Semolina-Ersatz:** Dieses Mehl wird meist zur Herstellung von Pasta verwendet. Es verleiht den Atayef einen besonderen Geschmack. Falls ihr es nicht bekommt, ersetzt es durchs klassische Mehl (griffiges Typ W480 oder Universalmehl) oder sehr feinen Weizen- oder Maisgrieß oder Reismehl.



Zubereitung Puddingcreme:

- 1) Zuerst bereitet ihr die Füllung vor, da diese auskühlen muss. Dafür vermischt ihr in einem Topf ca. 2/3 von der Milch und die ganze Sahne. Fügt den Zucker hinzu und kocht die Mischung auf.
- 2) Das verbliebene Drittel Milch vermischt ihr mit der Stärke und gebt diese unter ständigem Rühren zur heißen Milch dazu. Nach kurzer Zeit bildet sich ein dickflüssiger Pudding. Nehmt den Topf vom Herd und rührt das Rosenwasser und die Vanille ein.
- 3) Füllt den Pudding am besten in einen tiefen Teller oder eine flache Schüssel um, damit er schneller auskühlt. Deckt ihn mit Frischhaltefolie so ab, dass diese ihn an der Oberfläche berührt. Stellt ihn zum Auskühlen zur Seite und bereitet die Mischung für die Pfannkuchen zu.

Zubereitung Pfannkuchen:

- 4) Vermischt Mehl und Semolina in einer Rührschüssel. Fügt Salz, Backpulver, Hefe und Zucker hinzu und verrührt alles mit einem Schneebesen.
- 5) Vermischt Milch und Wasser und erwärmt diese kurz in der Mikrowelle. Die Mischung darf nicht heiß sein!
- 6) Nun kommen die flüssigen Zutaten unter ständigem Rühren (verwendet am besten einen Schneebesen oder einen Mixer) zu den trockenen. Der Teig ist nur ein wenig dickflüssiger als klassischer Pfannkuchenteig. Deckt die Schüssel gut ab und lasst sie eine halbe Stunde an einem warmen Ort stehen.
- 7) Nach dieser Zeit ist der Teig voller Bläschen. Bereitet eine Espressotasse oder einen kleinen Messbecher vor, mit dem der Teig portioniert wird.



ATAYEF – ARABISCHE PFANNKUCHEN

8) Erhitzt eine große Pfanne (ohne Öl) zunächst auf höchste Stufe und schaltet diese dann auf mittlere Stufe (bei mir St. 5 von 9) herunter.

9) In die Pfanne gebt ihr 2-3 Portionen vom Teig – nicht zu viel, weil die Pfannkuchen nicht aneinander kleben sollen. Nach etwa 1-2 min entstehen an der Oberfläche der Pfannkuchen viele kleine Löcher. Die Pfannkuchen werden nicht gewendet! Ihr wartet, bis sie voller Löcher sind und die Oberfläche vollständig trocken ist. Dann nehmt ihr sie heraus, legt sie auf ein Küchentuch und deckt sie ab, damit sie nicht austrocknen. Auf diese Weise fahrt ihr fort, bis der ganze Teig verbraucht ist. Dieser reicht, je nach Größe, für ca. 20 Atayef. An der einen Seite sind sie schön braun, an der anderen hell und voller Löcher.

Befüllen:

10) Der ausgekühlte Pudding wird kurz mit dem Mixer cremig gerührt. Danach wird jeder Pfannkuchen mit ca. 1 EL vom Pudding befüllt (alternativ könnt ihr einen Spritzbeutel verwenden). Ihr befüllt hierbei die Seite mit den Löchern (keine Angst, da rinnt nichts aus). Die Enden der Atayef werden mit den Fingerspitzen mehrmals fest zusammengedrückt, damit sie nicht aufgehen (siehe Video). Tunkt die Atayef in Kokos, Pistazien oder Nüsse und legt sie kreisförmig auf einen großen Dessertteller. Ich stelle sie gerne für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, man kann sie aber auch gleich essen.

Sastojci za ca. 20 komada:

180 g brašna
100 g semolina/durum brašna
230 ml mlijeka
230 ml vode
1 kašičica suhog kvasca
1 kašičica praška za pecivo
½ kašičice soli
2 kašike šećera

Puding od mlijeka i slatkog vrhnja:

500 ml mlijeka
150 ml slatkog vrhnja
60 g šećera
60 g gustina
opcionalno: ružina voda, vanilija u prahu, ekstrakt od vanilije ili vanilin šećer

Osim toga:

mljevene pistacije, lješnjaci i kokos

***Zamjena za semolinu:** Ovo brašno se najčešće koristi za pripremu domaće tjestenine. Ono atayefu daje poseban ukus. Ako ga ne možete kupiti, koristite klasično brašno (oštro ili univerzalno) ili jako fino mljeveni pšenični ili kukuruzni griz ili rižino brašno.



Priprema pudinga:

- 1) Prvo pripremite fil, jer se on mora hladiti. U jednom loncu pomiješajte 2/3 mlijeka i cijelo slatko vrhnje. Umiješajte šećer i sve prokuhajte.
- 2) Preostalu trećinu mlijeka pomiješajte sa gustinom i dodajte uz stalno miješanje u vrelo mlijeko. Ubrzo će se stvoriti gusti puding. Lonac maknite sa vatre pa umiješajte ružinu vodu i vaniliju u prahu.
- 3) Puding saspite u duboki tanjir ili plitku zdjelu kako bi se što prije ohladio. Prekrijte ga prozirnom folijom tako da dodiruje površinu pudinga. Stavite ga na stranu da se potpuno ohladi i u međuvremenu pripremite tijesto za palačinke.

Priprema palačinki:

- 4) U većoj zdjeli pomiješajte brašno i semolinu. Dodajte so, prašak za pecivo, kvasac i šećer. Sve promiješajte metlicom za snijeg.
- 5) Pomiješajte vodu i mlijeko i kratko ih ugrijte u mikrovalnoj. Mješavina ne smije biti vrela!
- 6) Mokri sastojci se postepeno i uz stalno miješanje metlicom za snijeg (ili pomoću miksera) dodaju u suhe. Stvoriće se tijesto koje je trunčić gušće od tijesta za klasične palačinke. Smjesu dobro prekrijte pa stavite na toplo mjesto da nadolazi oko pola sata.
- 7) Nakon tog vremena biće puno zračnih mjehurića. Pripremite fildžan ili neku drugu malu posudu, pomoću koje ćete tijesto porcionirati.
- 8) Zagrijte jednu veću tavu (bez ulja) prvo na najjaču vatru pa smanjite na srednju (kod mene je to 5. stepen od 9)



ATAYEF – ARABISCHE PFANNKUCHEN

9) U tavu sipajte 2-3 porcije tijesta (ne previše, jer se ne smiju lijepiti jedna za drugu). Nakon minut ili dva na površini palačinki ćete vidjeti puno rupica. Palačinke sada ne prevrćite, nego sačekajte da se površina potpuno osuši. Zatim ih izvadite iz tave i redajte na kuhinjsku krpu. Prekrijte ih da se ne osuše. Na ovaj način nastavite dok ne potrošite tijesto. Ono je dovoljno za 20 palačinki, zavisno od veličine. Znači, gotove palačinke su na jednoj strani smeđe boje a na drugoj bijele i pune rupica.

Punjenje:

10) Ohlađeni puding kratko promiksajte. Zatim onu stranu palačinke na kojoj su rupice punite sa 1 kašikom od pudinga (ne brinite, ništa neće iscuriti). Alternativno za punjenje možete koristiti i špric kesicu. Krajeve palačinke prstima dobro pritisnite nekoliko puta, kako se nebi otvorile (pogledajte u videu). Atayef umačite u pistacije, lješnjake i kokos i redajte u krug na jedan lijepi tanjir za torte. Ja ih uvijek stavim na barem 1-2 h u frižider ali vi ih po želji možete odmah degustirati.