

BALAGAN!

NENI Haya Molcho



Rezepte aus der
orientalischen Küche

südwest

Orangen- Mandel-Kuchen

S. 16



Für 12-16 Stücke (Springform Ø 26 cm)

- 5 mittelgroße Bioorangen
- 10 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 500 g geschälte gemahlene Mandeln
- Butter für die Form
- 20 g frischer Ingwer
- 1 kleine Bioorange für die Deko
- Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf 170 °C vorheizen.

Orangen heiß waschen. 4 Orangen in einen Topf geben, mit heißem Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze ganz weich kochen. Wenn die Orangen ganz weich gekocht sind, abgießen und im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren. Die Schale der restlichen Orange abreiben.

Eier trennen. Eigelbe, Orangenmix und 200 Gramm Zucker und Vanillezucker 8 Minuten mit dem Handrührgerät aufschlagen. Eiweiß steif schlagen. Mandeln unter die Ei-Zucker-Mischung rühren, zuletzt das steife Eiweiß unterheben.

Eine runde Backform einfetten. Den Teig in der Form verteilen und den Kuchen 35 bis 40 Minuten im heißen Ofen backen.

In einer Pfanne 100 Gramm Zucker mit 100 Milliliter Wasser aufkochen. Ingwer schälen, fein hacken oder reiben und zugeben. Die Orange heiß waschen, trocknen, in dünne Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Kurz aufkochen. Den Kuchen mit den Orangenscheiben belegen, mit dem restlichen Sirup beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.



Spinat- palatschinken mit Labanefüllung

Für 4 Portionen

- 75 g TK-Spinat
 - 3 Eier
 - ¼ l Milch
 - 100 g Mehl
 - Salz
 - frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
 - Butter zum Ausbacken
 - Labane zum Füllen (Rezept siehe Seite 46)
-

Spinat auftauen und anschließend fein hacken. Mit den Eiern und der Milch im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Mehl mit dem Schneebesen gut unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne wenig Butter erhitzen, jeweils eine kleine Schöpfkelle voll Teig eingießen und kleine Pfannkuchen ausbacken.

Die Palatschinken ganz einfach auf einem Teller stapeln und mit einer Schüssel Labane auf den Tisch stellen. Die Palatschinken mit dem Labane bestreichen, einrollen und direkt aus der Hand essen.

HAYAS TIPP: Bei diesem Rezept kombiniere ich das typisch österreichische Gericht „Palatschinken“ – eine Art hauchdünne Pfannkuchen – mit orientalischem Labane. So wachsen bei mir zwei kulinarische Welten zusammen. Übrigens wird der Teig etwas cremiger, wenn man nur 200 Milliliter Milch verwendet und dafür zusätzlich 50 Gramm Ziegenfrischkäse untermischt. Zusätzlich zum Labane fülle ich die Palatschinken gerne mit Oliven und (getrockneten) Tomaten.