

Kunafa-Mango-Schichtdessert mit VERPOORTEN-Mahalabeya und Orangenblütenwasser

Zutaten

Für 6-8 Gläser:

300 g Kunafa-Fäden
150 g Butter
2 -3 Mangos (je nach Größe)
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zuckersirup:

1,5 Becher Zucker
1 Becher Wasser
1 EL Zitronensaft
1 EL Orangenblütenwasser

VERPOORTEN - Mahalabeya:

400 ml Milch
3 EL Zucker
2 EL Speisestärke
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
300 ml Schlagsahne

Kunafa sind orientalische Teigfäden, die ganz vielfältig eingesetzt werden können. Sie sind mittlerweile tiefgekühlt in vielen Supermärkten erhältlich und eröffnen viele neue Möglichkeiten für abwechslungsreiche Desserts.

Die Kombination von Mango und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör ist einfach göttlich, die Kunafa sorgt für etwas Crunch und das Aroma des Orangenblütenwassers versprüht Frühlingsstimmung.

Zubereitung

Den Zuckersirup kochen:

Zucker und Wasser aufkochen und auf niedriger Hitze köcheln lassen. Zitronensaft hinzufügen, abkühlen lassen. Orangenblütenwasser dazu geben.

Die Kunafa-Fäden mit der Küchenmaschine zerkleinern. Wer keine Küchenmaschine hat, kann die Kunafa-Fäden auch mit einem Messer klein schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die Kunafa-Fäden hinzufügen und unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

Den kalten Sirup über die Kunafa gießen und alles abkühlen lassen.

Die Mahalabiya kochen:



[Link zum Rezept: Kunafa-Mango-Schichtdessert mit VERPOORTEN-Mahalabeya und Orangenblütenwasser](#)

Kunafa-Mango-Schichtdessert mit VERPOORTEN-Mahalabeya und Orangenblütenwasser

Die Stärke in 100 ml Milch auflösen. Die restlichen 300 ml mit dem Zucker aufkochen. Dann das Stärke/Milch-Gemisch einrühren. Mindestens 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Dann den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Abkühlen lassen.

Schlagsahne aufschlagen und unter die abgekühlte Eierlikör-Mahalabeya ziehen.

Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Ich habe eine Mango für die Mitte gewürfelt und die andere für die Deko in Spalten geschnitten. Ich schäle Mangos erst mit dem Sparschäler und schneide dann rechts und links vom Kern die beiden Hälften ab, die sich dann gut in die gewünschte Form schneiden lassen.

In dekorativen Gläsern in Schichten anrichten. Die Reihenfolge ist dabei jedem selbst überlassen. Immer mit den einzelnen Schichten bis zum Rand abschließen und auch die inneren Mangostücke ganz an den Rand legen, damit man sie von außen gut sehen kann und dieses Schicht-Dessert schön aussieht. Für den besonderen Eierlikör-Kick etwas VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör pur über die mittlere Schicht Mango träufeln.

Im Kühlschrank einige Stunden gut durchkühlen, danach frühlingshaft dekorieren und genießen.

[Link zum Rezept: Kunafa-Mango-Schichtdessert mit VERPOORTEN-Mahalabeya und Orangenblütenwasser](#)