



Halawet El Jibn - SÜß GEFÜLLTE MOZZARELLA-RÖLLCHEN

30 RÖLLCHEN



CA. 40 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

400 ml Milch (3,5%)

200 g Domspitzmilch Schlagrahm

245 g Zucker

50 g Speisestärke

1 EL + 1 TL Orangenblütenwasser

1 Vanilleschote

3 x 125 g Bayernland Mozzarella

250 ml Wasser

130 g Weichweizengrieß

1 Prise Salz

1 TL Zitronensaft

frische Erd- und Himbeeren

25 g gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Für den Pudding 300 ml Milch und Sahne erwärmen, dann den Zucker und das Mark der Vanilleschote dazugeben und alles aufkochen lassen.
2. Die Speisestärke in 100 ml kalte Milch einrühren und zusammen mit der Milch-Sahne Mischung ca. 1 Minute zum Pudding kochen.
3. Den Pudding zur Seite stellen und abkühlen lassen.
4. Für den Sirup 175 g Zucker zusammen mit 150 ml Wasser, einem Teelöffel Orangenblütenwasser und dem Zitronensaft auflösen und aufkochen.
5. Für die Röllchen den Mozzarella in einer Pfanne in 100 ml Wasser auflösen.
6. Dann den Weichweizengrieß einrieseln lassen und alles zügig miteinander vermengen bis eine teigartige Masse entsteht.
7. Die Arbeitsfläche mit etwas Sirup benetzen und den warmen Teig mit einem Nudelholz quadratisch ca. 3 mm dick ausrollen.
8. Den Pudding portionsweise länglich am Rand des Teiges verteilen und zu einer länglichen Rolle einschlagen und dann mit einem scharfen Messer abtrennen.
9. Den Vorgang wiederholen, bis der Mozzarella-Teig und der Pudding aufgebraucht sind.
10. Die einzelnen Teigrollen in Stücke schneiden und die süß gefüllten Mozzarella Röllchen- Halawet El Jibn nach Geschmack mit Sirup übergießen und mit den Pistazien und den frischen Beeren genießen. Guten Appetit.



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV