

## **Halawat Al-Juben (arab. für „Süßigkeit mit Käse“)**

von M. Belal Mbayed aus Telgte

### **Zutaten:**

#### Zutaten für die Füllung:

4 Gläser Milch (1 Glas = ca. 250 ml)

½ Glas Mehl (ca. 100 g)

½ Glas Grieß (ca. 100 g)

250 g Mascarpone

#### Zutaten für den Teig:

1 ¼ Gläser Wasser (ca. 320 ml)

1 Glas Zucker (ca. 240 g)

1 Glas Grieß (ca. 210 g)

100 ml Rosenwasser

5 Kugeln Mozzarella (je Packung 125 g)

Außerdem Zuckersirup zur Verarbeitung des Teiges bzw. um die fertigen Süßigkeiten damit zu beträufeln sowie gehackte Pistazien für die Dekoration.

**Tipp:** Zuckersirup können Sie leicht selbst herstellen, in dem Sie zu gleichen Teilen Wasser und Zucker zu einer klaren sirupartigen Flüssigkeit einkochen, also z. B. 125 ml Wasser und 125 g Zucker. Eventuell entstehenden Schaum dabei abschöpfen.

### **Zubereitung:**

Für die Füllung Mehl und Grieß in einen Topf geben. Die Milch dazu gießen und kurz aufkochen. Dabei ständig mit einem Schneebesen rühren. Nach ca. fünf Minuten Köcheln und Rühren ist die Masse eingedickt und hat eine cremige Konsistenz. Abkühlen lassen.

Für den Teig Wasser in einen Topf geben. Den Zucker dazugeben und erhitzen. Dabei ständig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den abgetropften und in kleine Stückchen geschnittenen Mozzarella dazu geben und in dem heißen Zuckerwasser schmelzen lassen. Dabei die ganze Zeit weiter rühren, damit nichts anbrennt. Schließlich den Grieß untermengen. Wenn der Teig langsam zu einer zähen Masse wird, das Rosenwasser einrühren.

Nun kommt der Zuckersirup zum Einsatz. Den Sirup auf einer Arbeitsplatte oder einem großen Brett verteilen. Auf dem Zuckersirup wird der Mozzarellateig zu einer großen, einigermaßen rechteckigen Platte ausgerollt. Dabei können Gummihandschuhe nicht schaden. Es ist eine etwas klebrige Angelegenheit.

Die abgekühlte Füllung mit dem Mascarpone vermischen. Diese Masse entlang einer Teigkante auf den Teig geben, die Teigkante mit der Füllung einrollen und festdrücken. Mit einem Messer den gefüllten Teigstrang von der restlichen Teigplatte trennen und den gefüllten Teigstrang in ca. fünf cm breite Stücke teilen. Mit der restlichen Teigplatte und der übrigen Füllung genauso verfahren, bis Teig und Füllung verarbeitet sind.

Die kleinen gefüllten Teigröllchen müssen nun noch für etwa zwei Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren die Röllchen mit gehackten Pistazien bestreuen und je, nach Geschmack, mit Zuckersirup beträufeln.

***Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!***