

## Kataifi mit Griesscrème

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Sirup*

400 g Zucker  
600 g Wasser  
1/2 Zitrone (Saft)  
1 Zimstange

#### *Crème*

2 Eier  
200 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
500 g Milch  
120 g Griess  
50 g Butter

500 g Engelhaar  
200 g Butter flüssig



### Zubereitung:

#### *Sirup*

Alle Zutaten 5 Minuten kochen und dann abkühlen lassen.

#### *Crème*

Zucker und Ei zur Milch geben und erwärmen den Griess dazu einrühren und andicken lassen. Die Butter dazugeben und gut verrühren.

Das Engelhaar vorsichtig auseinanderzupfen, der Länge nach in schmalen Streifen auslegen und mit wenig flüssiger Butter bestreichen.

1 Teelöffel Griess auf das Engelhaar geben, gut einrollen und auf eine eingebuttrte Schale oder ein Blech legen. Den Vorgang wiederholen und alle Rollen mit flüssiger Butter bestreichen.

1 Stunde im Ofen bei 160° C Umluft backen und anschliessend sofort mit dem Sirup übergiessen.