

Geflügel Rezepte

Marokkanischer Geflügel Mandel Kuchen

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Nachtisch, Desserts, Filo, Huhn, Marokko, Menu

100 g	geschälte Mandeln		Salz
Ö	Liter zum Fritieren	1	Ei
1	Essl. Puderzucker	1/2	Bund Petersilie
1/4	Teel. gemahlener Zimt	200 g	Jufkablätter; (Filo)
3	Essl. Rosenwasser; (Apotheke)	1	Essl. Puderzucker
600 g	Hähnchenkeulen	1	Zweig Minze zum Garnieren

Die Mandeln im heißen Öl goldbraun fritieren und abtropfen lassen. Die abgekühlten Mandeln anschließend im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Puderzucker, Zimt und Rosenwasser vermengen.

Die Hähnchenkeulen in Salzwasser etwa eine Stunde garkochen. Fleisch von Knochen und Haut lösen und im Blitzhacker fein zerkleinern. Ei und gehackte Petersilie untermischen.

Jufkablätter ausbreiten und schichten: Jufkablätter, Mandelmasse, Fleischteig, Jufkablätter, Mandelmasse, Fleischteig, Jufkablätter. Zu einem etwa 2 cm hohen runden "Kuchen" (Ø 15 cm) formen. Im heißen Öl etwa fünf Minuten schwimmend ausbacken.

In sechs Portionen schneiden. Mit reichlich Puderzucker bestäuben und evtl. mit Minzeblättchen garnieren.