



## **M'hanncha mit Feigen Eiscreme**

**Ein Rezept von Halima Pflipsen**

### **Zutaten (für 10 bis 12 Portionen):**

#### **M'hanncha:**

100 g Butter, weich  
200 g Puderzucker, gesiebt  
2 Eier  
200 g gemahlene Mandeln  
200 g geröstete Haselnüsse, gehackt  
4 EL Mehl  
1 EL Orangenblütenwasser  
1 EL Zimt  
3 EL Honig (nach Belieben)  
Abgeriebene Schale einer Bio-Orange

#### **Teig:**

250 g Yufka/Filoblätter (circa 10 Blätter)  
150 g Butter, zerlassen und mit 3 EL Sonnenblumenöl vermischt

#### **Garnitur:**

3 EL getrocknete Rosenblüten (erhältlich im Teeladen oder in der Apotheke)  
50 g Puderzucker

#### **Feigeneis:**

100 ml Schlagsahne oder griechischer Joghurt, sehr kalt  
1 TL Zitronensaft  
Mark einer Vanilleschote  
45 g Puderzucker (optional)  
500 g frische Feigen, geschält und gewürfelt  
Einige Minzeblätter und 1-2 frische Feigen zur Dekoration



### **Zubereitung:**

Am Vortag die Feigenstücke auf einem Teller oder Schneidebrett gleichmäßig verteilen und einfrieren. Darauf achten, dass sie nicht zusammenkleben.

Die Filoteigblätter eine halbe Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie geschmeidiger werden. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und leicht mit Butter einfetten.

In einer Schüssel Mehl, gemahlene Mandeln und gehackte Haselnüsse vermischen und beiseitestellen. In einer separaten Schüssel oder Küchenmaschine die weiche Butter mit Puderzucker cremig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren, dann Zimt, Orangenschale und Orangenblütenwasser hinzufügen. Anschließend die vorbereitete Nussmischung unterheben, bis eine gleichmäßige, feste Masse entsteht.

Die Filoteigblätter einzeln auf eine saubere Arbeitsfläche legen. Jedes Filoteigblatt von beiden Seiten mit der Butter-Öl-Mischung bestreichen. Bei Bedarf zwei bis drei Filoteigblätter an den kurzen Seiten mit etwa zwei Zentimetern Überlappung zusammenlegen. Wenn genügend Platz vorhanden ist, können auch alle Blätter zu einer großen länglichen Fläche zusammengelegt werden. Die Nussfüllung mit einem Spritzbeutel in einer gleichmäßigen Linie entlang des unteren Teigrandes auftragen. Den Teig vorsichtig über der Füllung zu einer langen Rolle aufrollen. Die erste Teigrolle spiralförmig auf das vorbereitete und gefettete Backblech legen. Weitere Teigrollen spiralförmig darauf legen, bis eine große Schnecke entsteht.

Die M'hanncha mit der restlichen zerlassenen Butter/Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen, bis die Schnecke goldbraun und knusprig ist. Für eine glänzende Oberfläche nach dem Backen nach Belieben mit Honig bestreichen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren die gefrorenen Feigen in einen Mixer geben und pürieren. Schlagsahne, Vanillemark, Zitronensaft und Puderzucker (optional) hinzufügen und alles glatt mixen. Die Mischung in eine Schüssel füllen und im Gefrierfach in circa 10 bis 15 Minuten fest werden lassen.

Die M'hanncha vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit getrockneten Rosenblättern garnieren. In Stücke schneiden und zusammen mit dem Feigeneis servieren. Mit einigen Minzeblättern und frischen Feigen dekorieren.