

Kadayif



Türkisches Dessert - sehr süß aber seeeehr lecker

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 25 min

-
1. 500 g Kadayif (Teigfäden, gibt es in jedem türkischen Laden oder gut sortiertem Supermarkt)
 2. 250 g Butter
 3. 100 g Mandelstifte
 4. 100 g gemahlene Mandeln
 5. 500 ml Wasser
 6. 350 g Zucker
 7. 50 g flüssiger Honig
 8. 3 Scheiben einer unbehandelten Zitrone
 9. 100 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für den Sirup Wasser mit Zucker, Honig und den 3 Zitronenscheiben aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abkühlen beiseite stellen.
2. Backofen auf 200 Grad (Ober/ Unterhitze) vorheizen.
3. Butter in einem Topf schmelzen.
4. Die Teigfäden in eine Schüssel geben und auseinanderzupfen.
5. Back- oder Auflaufform (ca. 30 x 40 cm) mit 3 EL der flüssigen Butter einpinseln.
6. Die restliche Butter über die Teigfäden geben und alles gut mit den Händen vermengen.
7. Eine Hälfte der Teigfäden in die Form geben, gleichmäßig verteilen und mit den Händen platt drücken.
8. Gemahlene Mandeln und Mandelstifte mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen.
9. Jetzt die restlichen Teigfäden in die Form geben, wieder gleichmäßig verteilen und mit den Händen vorsichtig platt drücken.
10. Für 20-30 Minuten backen (die Oberfläche soll goldbraun sein).
11. Den kalten Sirup mit einer Kelle oder großem Löffel gleichmäßig über den heißen Kadayif geben (Zitronenscheiben bitte vorher rausnehmen!).
12. Die Form 1-2 Stunden ruhen lassen, damit der Sirup einziehen kann.
13. In Stücke schneiden und mit gehackten Pistazien dekorieren