

Fadenteig-Dessert auf türkische Art (Kadayif)

Zutaten:

- 800 g Fadennudeln (im türkischen Lebensmittelgeschäft zu finden)
- 200 g Haselnüsse (gehackt oder Pulver) (oder Walnüsse)
- 200 g Butter
- 2 Gl Wasser
- 4 Gl Zucker



Zubereitung:

- 1) Zuerst bereiten wir den Sirup vor: dafür Wasser und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Für ca. 5 min weiterköcheln lassen und zum Abkühlen beiseitestellen.
- 2) Die Fadennudeln in ein Backblech geben und mit den Händen auseinanderzupfen. Danach die Butter schmelzen und über die Fadennudeln geben und gut vermischen.
- 3) Nun wollen wir kleine Bällchen aus den Fadennudeln bilden und diese mit den Nüssen füllen. Hierzu benötigen wir eine Kaffeetasse, einen Teil der Nudeln drücken wir fest hinein und danach kommt die Nussfüllung in die Mitte. Das Bällchen fest verschließen und aus der Tasse hinausholen, um auf dem Backblech zu platzieren.
- 4) Im nicht vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. goldgelb backen.
- 5) Nach dem Backen sofort mit dem erkalteten Sirup begießen und einziehen lassen.
- 6) Am besten kalt servieren. Mit einem Glas türkischen Tee oder Kaffee schmeckt der Kadayif am besten.

