

Kadayif

Zutaten (ein Backblech)

- 1 Päckchen Kadayif (500 g Packung - gibt es im türkischen Supermarkt)
- 250 g Butter
- 1 Glas Pistazien (oder Mandel, Haselnuss, Walnuss, wie jeder selber mag)
- 250 ml Milch



Für den Sirup

- 2 Gläser Wasser
- 3 Gläser Zucker
- 1-2 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung

Kadayif - die feinen Teignudeln - werden in einer Schüssel mit der Milch gemischt. Die Hälfte der Teigware wird auf einem Backblech verteilt. Nun werden die zerkleinerten Pistazien gleichmäßig über die Teigschicht zerstreut. Anschließend wird das restliche Kadayif darüber verteilt und platt gedrückt. Bevor das Backblech bei ca 225 Grad in den Ofen kommt, wird die erhitzte Butter darüber geträufelt. Die Backzeit beträgt etwa 20 Minuten, bis die obere Schicht goldbraun gebacken ist.

In der Zwischenzeit kann der Sirup vorbereitet werden. Dafür werden zwei Gläser Wasser mit drei Gläsern Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft für etwa 15 Minuten in einem Topf ohne Deckel gekocht. Nach einer kurzen Wartezeit von 2 Minuten kann der Sirup auf das noch heiße Kadayif gegeben werden. Nach etwa einer Stunde ist die Süßspeise verzehrfertig.

