

Rezept

Engelshaardessert

Ein Rezept von Engelshaardessert, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 125 g Zucker | 1 EL Zitronensaft |
| 250 g tel kadayıfı (frische Engelshaarnudeln; evtl. vorbestellen) | 60 g Butter
Butter für die Form |
| 200 g dil peyniri, ungesalzen | 2 EL Rosenwasser aus dem türkischen oder griechischen Lebensmittelgeschäft oder aus der Apotheke |
| 2 EL gehackte Pistazien | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für die Zuckerlösung den Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und Zitronensaft in einem Topf bei Mittelhitze 10 Min. offen kochen und abkühlen lassen. Teigfäden 15 Min. zwischen zwei leicht feuchte Küchentücher legen, damit sie geschmeidiger werden. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Butter zerlassen und eine runde flache, ofenfeste Form mit einem Teil davon einpinseln. Teig in acht gleich große Häufchen teilen. Einen Teil der restlichen Butter mit einem Pinsel auf die Teigportionen tupfen.
3. Den Käse würfeln, auf dem Teig verteilen und diesen vorsichtig zu lockeren Röllchen zusammenrollen. Mit der übrigen Butter betupfen.
4. Das Dessert im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 20 Min. backen, bis die Teigfäden bräunen. Das Rosenwasser unter die kalte Zuckerlösung mischen und das heiße Dessert damit begießen, 1 Min. einziehen lassen, mit Pistazien bestreuen und heiß servieren.