

Rezept

Gefüllte Fadenteigröllchen – türkische Meze

Ein Rezept von Gefüllte Fadenteigröllchen – türkische Meze, am 01.07.2026

Zutaten

250 g Zucker	1 EL Zitronenwasser
1 EL Orangenblütenwasser (Portakal Çiçeği Suyu; nach Belieben)	125 g Butterschmalz
100 g Walnusskerne	350 g Fadenteig (Kadayıf; aus dem Kühlregal)
100 g ungesalzener Zopfkäse (Dil Peyniri; ersatzweise Mozzarella)	100 g ungesalzene Pistazienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Für den Sirup den Zucker mit 300 ml Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und offen ca. 15 Min. zu einem dünnflüssigen Sirup einköcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Orangenblütenwasser aromatisieren.
2. Für das Gebäck das Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen. Eine eckige ofenfeste Form (ca. 22 × 28 cm) mit etwas Butterschmalz ausfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Den Fadenteig auf der Arbeitsfläche auslegen und mit einem leicht feuchten Küchentuch bedecken. Die Walnuss- und die Pistazienkerne mittelfein hacken. Den Zopfkäse in 5 mm dünne, ca. 5 cm lange Stücke schneiden.
4. Ein Arbeitsbrett mit einem großen Bogen Frischhaltefolie belegen, dabei den oberen Teil der Folie unter das Brett klemmen. Den Fadenteig mit einer Schere in ca. 11 cm lange Stücke schneiden. Ein kleines Fadenbündel (ca. 18 g) abnehmen und auf dem unteren Ende der Folie zu einem ca. 18 × 11 cm großen Streifen auslegen. Den Teig mit einem Wassersprüher benetzen.
5. An den unteren Rand des Streifens gehackte Nüsse (nach Belieben eine Sorte oder gemischt) streuen, darauf einen Streifen Käse legen. Die Teigfäden mit Hilfe der Folie in Fadenrichtung fest aufrollen. Die Rolle beiseitelegen.
6. Das Arbeitsbrett erneut mit Frischhaltefolie belegen und auf die gleiche Weise weitere Rollen formen, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Die Rollen mithilfe der Folien nebeneinander in die Form legen. Die Teigrollen mit dem Butterschmalz bestreichen und im Ofen (Mitte) in 30 - 40 Min. goldbraun backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und den Sirup darüber verteilen. Die Rollen in der Form abkühlen lassen, dann längs halbieren und frisch servieren.