Rezept

Sündiges Engelshaar - Kadayıf-Schichtdessert

Ein Rezept von Sündiges Engelshaar - Kadayıf-Schichtdessert, am 25.04.2024

Zutaten

Für das Kadayif:

- **150 g** Walnusskerne
- **3 EL** Butter
- **350 g** Tel kadayif (feine, getrocknete Teigfäden, auch Engelshaar genannt)
- **2 EL** Zucker

Für das Apfelmus:

- **700 g** Äpfel
- **2 EL** Zucker (bei sehr säuerlichen Äpfeln, nach Belieben)
- **4 EL** trockener Weißwein

Für den Pudding:

- **3** Eigelb (M)
- **30 g** Speisestärke
- **500 ml** Milch
- **70 g** Puderzucker
- **1** Vanilleschote

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Die Walnüsse grob hacken. Die Engelshaar-Fäden in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, den Zucker dazugeben und das Engelshaar darin bei starker Hitze ca. 10 Min. braten, bis es sich von rauschgoldblond zu goldbraun verfärbt hat. Die Teigfäden immer wieder gut durchrühren, damit sie nicht anbrennen.

2. Die Walnüsse zu den Teigfäden in die Pfanne geben und alles weitere 10 Min. bei mittlerer Hitze rösten - dabei immer wieder umrühren, damit nichts anbrennt. Die Engelshaar-Nuss-Mischung aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller etwas abkühlen lassen.

3. Für das Apfelmus die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Den Weißwein in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel darin mit dem Zucker (falls verwendet) ca. 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten, bis sie leicht zerfallen. Das Kompott vom Herd nehmen und mit einer Gabel zerdrücken. Dann das heiße Apfelmus in eine große Schüssel (oder eine hohe Auflaufform) geben und die Hälfte der Engelshaar-Nuss-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

4. Für den Pudding die Eigelbe und den Puderzucker zu einer sämigen Creme verquirlen, nach und nach die Speisestärke unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit der Milch in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbcreme unter ständigem Rühren dazugeben und alles weitere 3-4 Min. vorsichtig erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote aus dem Pudding entfernen.

5. Den heißen Pudding als dritte Schicht in die Schüssel oder Auflaufform gießen. Die restliche Engelshaar-Nuss-Mischung darauf verteilen - das sündige Engelshaar kann nun verkostet werden.