

Rezept

Türkisches Lokum mit Pistazien und Haselnüssen

Ein Rezept von Türkisches Lokum mit Pistazien und Haselnüssen, am 18.09.2024

Zutaten

50 g geschälte Pistazienkerne	50 g Haselnusskerne
500 g Zucker	80 g Maisstärke
1/2 TL Weinsteinsäure (Apotheke)	Saft von 1/2 Zitrone
2 EL Rosenwasser	200 g Puderzucker zum Wälzen
200 g Speisestärke zum Wälzen	hoher Backrahmen , auf 17 x 20 cm eingestellt
Öl für den Rahmen	Zuckerthermometer

Rezeptinfos

Portionsgröße 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backrahmen auf Backpapier setzen und innen dünn mit Öl einfetten. Pistazien und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und vom Herd nehmen.
2. Den Zucker mit 150 g Wasser in einem Topf erwärmen, bis sich die Zuckerkrystalle aufgelöst haben. Auf starke Hitze schalten und die Mischung auf 120° kochen .
3. Gleichzeitig die Maisstärke mit 100 ml Wasser anrühren. In einem zweiten Topf 250 ml Wasser mit der Weinsteinsäure und dem Zitronensaft aufkochen. Die angerührte Stärke in das kochende Wasser rühren und alles kochen lassen.
4. Den 120° heißen Zuckersirup in einem dünnen Strahl in die Stärkemischung einrühren. Weiterrühren und die Masse kochen lassen, bis sie hellgold wird. Das dauert 60 - 70 Min.
5. Zum Schluss die Pistazien und die Haselnüsse sowie das Rosenwasser unter die Masse rühren. Alles in den vorbereiteten Backrahmen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Über Nacht fest werden lassen
6. Am nächsten Tag den Backrahmen vorsichtig abheben und die Lokum-Masse mit einem eingeölten großen, scharfen Messer in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Das Messer zwischendurch säubern und dünn einölen. Die Würfel großzügig in der Puderzucker-Stärke-Mischung wälzen und in einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.