



T-EV-A Kochabend am 06.09.2017

Kadayif mit Sahne und Eis

Türkisches Dessert, süß aber dennoch nicht zu süß!

Die Teigfäden auf einem Blech verteilen (auseinander zupfen). Die Butter schmelzen, über die Teigfäden geben und alles gründlich miteinander verkneten. Die eine Hälfte der Teigfäden in eine Springform geben, die gehackten Mandeln darauf verteilen und die andere Hälfte der Teigfäden darüber geben und platt drücken. In den nicht vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 min golden backen.

Den Zucker mit dem Wasser und dem Zitronensaft aufkochen lassen und gleichmäßig auf den noch heißen Kadayif verteilen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Man kann auch anstatt Mandeln, gemahlene Pistazien oder Walnüsse darüber streuen, es ist sehr wandelbar. Wer es sehr süß mag, sollte von dem Sirup, die doppelte Menge nehmen.



Zutaten für 20 Portionen:

1667 g Teig, Kadayif (Teigfäden, gibt es in jedem türkischen Laden)

833 g Butter oder Margarine

167 g Mandel(n), gehackte

1333 ml Wasser

2000 g Zucker

13 Tropfen Zitronensaft

