

Nachtigallen - Nester (Tr)

Kategorien: Kuchen, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

ALSO, ZUERST ZUM ZUCKERSIRUP

1	kg	Zucker
1/2		Zitrone; den Saft
1	Ltr.	Wasser

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen
Dann den Zitronensaft zufügen. Wenn sich an
Der Oberseite Schaum bildet, dieser mit einer
Schaumkelle entfernen. Den Sirup weitere 10
Minuten kochen lassen und dann erkalten lassen
Zuckersirup ist für etwa 3 Rezepte ausreichend !

TEIG

80	Gramm	Butter
2		Yufka (vorgebackene Teigplatten aus dem Türkischen Spezialgeschäft)
50	Gramm	Geschälte Pistazien
2	Teel.	Zucker

Anleitung:

Den Zuckersirup, wenn er lauwarm ist mit 1/2 TL Rosenwasser
parfümieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zunächst die Yufka-
Platten so an den Rändern beschneiden, dass Quadrate entstehen.
Diese halbieren und die entstandenen Rechtecke jeweils in 3 Teile
teilen. Mit zerlassener Butter bestreichen.

Die Hälfte der Pistazien fein hacken und mit dem Zucker mischen.
Diese Mischung auf die Teigteilchen geben, die Teigblätter nach innen
einschlagen, mit zerlassener Butter bestreichen und zu einer
Nestform (Rollkuchen) zusammendrücken. Die Nester mit der restlichen
zerlassenen Butter bestreichen.

Die Nachtigallennester im Backofen 20 - 30 Minuten goldbraun backen
und aus dem Ofen nehmen. Die Nachtigallennester mit dem abgekühlten
Zuckersirup übergießen, mit Alufolie bedecken und etwa 30 Minuten
lang ziehen lassen.

Die Nachtigallennester mit einer Schöpfkelle auf die Servierplatte
legen. Die restlichen Pistazien grob hacken und über die einzelnen
Nester streuen.