

# Rezept: Türkische Milchcreme mit Engelshaar

 [www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469714/8ebc3e/index.html](http://www.kindernetz.de/schmecksplosion/weihnachten/-/id=469898/nid=469898/did=469714/8ebc3e/index.html)

## So schmeckt Weihnachten

Einkaufsliste: (für eine Auflaufform)

Zutaten: **Für das knusprige „Topping“**

350 Gramm Engelshaar – Der türkische Name der langen dünnen Teigfäden ist „tel kadayıf“, du kannst sie in türkischen Lebensmitteläden kaufen.

3 EL Butter

3 EL Zucker

200 g Walnüsse, grob gehackt.

**Für die Milchcreme / Puddingfüllung**

1 L Milch

3 EL Speisestärke

4 EL Mehl

200 g Zucker

1 Vanilleschote oder 1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

200 ml Sahne

**Dekoration:**

50 Gramm gehackte Pistazien

## So geht's:

### Das Engelshaar

- Da das Engelshaar am längsten braucht, legst du am besten damit los. Ziehe die kadayıf-Fäden auseinander und zerrupfe sie in kleine ca. 2cm lange Fäden. Dafür kannst du auch eine Küchenschere zu Hilfe nehmen.
- Bring die Butter in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze zum Schmelzen und gib die klein gerupften Teigfäden und den Zucker hinzu.

- Ständig und vorsichtig umrühren und so lange anbraten, bis alles goldbraun wird. Auch die Walnüsse kannst du nun hinzugeben und mitrösten.

**Tipp von Felicitas:** Wenn du magst, kannst du auch noch ein wenig Zimt dazu geben. Dann schmeckt es gleich ein bisschen weihnachtlicher.

- Nach etwas 20 bis 25 Minuten hast du es geschafft. Wenn alles goldbraun aussieht und die Fäden schön knusprig geworden sind, fülle das Engelshaar in eine Schüssel um und lass es abkühlen.

## Die Milchcreme

- Die Milch in einen Topf geben und Mehl, Speisestärke, Zucker und das Eigelb unterrühren.
- Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark vorsichtig herauskratzen und in den Topf geben. Anstelle einer Vanille-Schote kannst du auch ein Päckchen Vanillezucker nehmen. **Tipp von Felicitas:** Falls du dich für Vanilleschoten entschieden hast: Eine Schote kannst du auch jetzt schon komplett in der Milch schwimmen lassen und einfach mitkochen. Anschließend abspülen, trocknen lassen und im Zucker aufbewahren. So kannst du sie mehrmals benutzen und du bekommst ganz nebenbei leckeren Vanille-Zucker.
- Schön weiterrühren und alles langsam erhitzen, bis es köchelt. Drei Minuten aufkochen und dann auch schon wieder vom Herd nehmen und abkühlen lassen. **Tipp von Felicitas:** Für einen frischen Geschmack ein wenig von der Schale einer unbehandelten Zitrone in die Milchcreme reiben.
- Nun die Sahne mit einem Schneebesen unterrühren bis alles zu einer gleichmäßigen Creme wird.

## Anrichten

- Die Hälfte deiner gerösteten kadayif-Fäden in eine Auflaufform geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
- Nun vorsichtig die Milchcreme darauf verstreichen...
- ... und die Oberfläche mit der zweiten Hälfte der Teigfäden bedecken.
- Zum Schluss, alles mit den gehackten Pistazien bestreuen. **Tipp von Felicitas:** Röste die Pistazien kurz in einer Pfanne an.
- Nun die Form für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit dein Nachtisch schön fest werden kann.

Übrigens: Der süße, knusprige Nachtisch heißt auf Türkisch „muhallebili tel kadayifi“

„Afiyet olsun!“ ...das bedeutet „Guten Appetit!“ auf Türkisch.