

Zutaten für ein Blech der Größe: 38x24 cm

Sirup:

1 kg Zucker
1200 ml Wasser
1-2 Zitronenscheiben

Guss:

200 g Butter **oder** 150 g Butterschmalz/Ghee
80 ml Sonnenblumenöl

Außerdem:

400-500 g (=1 Pkg.) Kadayif-Nudeln (Engelshaar)
400 g Walnüsse, grob gehackt



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst den Sirup vor. Dafür vermischt ihr Wasser und Zucker in einem Topf und kocht die Zutaten auf. Wenn die Mischung blubbert, reduziert ihr die Hitze (bei mir Stufe 7 von 9) und kocht ihn ohne Deckel ca. 8-10 min lang. Danach fügt ihr 1-2 Zitronenscheiben hinzu, gebt einen Deckel auf den Topf und lasst den Sirup vollständig auskühlen.
- 2) Der folgende Schritt entfällt, wenn ihr Butterschmalz verwendet. Es wird nämlich die Butter geklärt. Das ist wichtig, denn durch das Milcheiweiß, das sich beim Erhitzen im Topf ablagert, verbrennen Baklava, Kadayif und Co. später bzw. bekommen sie schwarze Flecken. Gebt die Butter in einen Topf und erhitzt sie bei mittlerer Stufe (bei mir 6 von 9). Lasst sie 1-2 min lang köcheln und schöpft dabei immer wieder den Schaum ab, der sich an der Oberfläche bildet. Achtung: es blubbert, verbrennt euch nicht die Finger! Nehmt sie vom Herd und gebt den klaren, gelben Teil durch ein Sieb und in eine Schüssel. Achtet darauf, dass der milchige Teil am Topfboden nicht in der Schüssel landet. Füllt den gelben, klaren Teil in einen sauberen Topf um und fügt das Öl hinzu. Erhitzt die Mischung nur kurz, bis sie warm ist.
- 3) Befettet die Form mit ein wenig von der Mischung und halbiert die Kadayif Nudeln. Eine Hälfte kommt in die Form, wird gleichmäßig verteilt und festgedrückt. Darauf verteilt ihr die Walnüsse und ca. 1/2 der Fett-Mischung.
- 4) Über den Walnüssen verteilt ihr die 2. Kadayif-Hälfte und drückt sie wiederum fest. Übergießt alles mit der warmen Fett-Mischung.
- 5) Backt den Kadaif bei 180 Grad Heißluft (oder 200 Grad O/U Hitze) ca. 10-15 min, bis er oben etwas Farbe angenommen hat. Danach reduziert ihr die Hitze auf 150 Grad Heißluft (oder 170 Grad O/U Hitze) und backt ihn weitere 45 min. Behaltet ihn immer im Auge, da jeder Ofen etwas anders arbeitet. Sollte er oben schon zu Beginn viel Farbe angenommen haben, deckt ihn mit Alu-Folie ab und backt ihn zu Ende. Wenn man die Form danach schüttelt, sollte er wie ein Klumpen hin und her rutschen und an der Oberfläche eine goldgelbe Farbe angenommen haben.
- 6) Nehmt den Kadayif aus dem Ofen und lasst ihn ca. 8-10 min auskühlen, bis er nur noch lauwarm ist. Der Sirup sollte kalt sein und der Kadayif lauwarm. Verteilt ihn über dem Kadayif. Dieser wird nun zu ca. 2/3 darin schwimmen aber bereits nach 1-2 Stunden auf Zimmertemperatur wird er alles aufgesogen haben.
- 7) Stellt ihn über Nacht kühl (gut abgedeckt, damit er nicht austrocknet) und genießt ihn am nächsten Tag gut gekühlt. Er eignet sich super zum Einfrieren und ist auch im Kühlschrank mind. 1 Woche haltbar.

Sastojci za tepsiju/kalup veličine: 38x24 cm

Agda:

1 kg šećera
1200 ml vode
1-2 kriške limuna

Preljev:

200 g maslaca ili 150 g pročišćenog maslaca/ghee
80 ml suncokretovog ulja

Osim toga:

400-500 g (=1 pak.) kadaifa
400 g oraha, sitno nasjeckanih



Priprema:

- 1) Prvo pripremite agdu. Pomiješajte vodu i šećer u šerpi i prokuhajte. Kad počne da kuha, smanjite vatru (kod mene 7. stepen od 9) i kuhajte bez poklopca 8-10 minuta. Zatim dodajte 1-2 kriške limuna, stavite poklopac na šerpu i maknite sa šporeta kako bi se agda potpuno ohladila.
- 2) Sljedeći korak izostavite ako koristite pročišćeni maslac (Butterschmalz). Bitno je da koristite maslac, koji ste očistili od mliječne tvari kako se prilikom pečenja na površini nebi stvorile crne tačkice. Zato stavite maslac u šerpu i zagrijte na srednjoj vatri (kod mene 6. stepen od 9). Ostavite da se krčka 1-2 minute, skidajući pjenu koja se stvara na površini. Pazite da se u ovom koraku ne opržite jer se stvaraju mjehurci. Maknite sa šporeta i stavite bistri, žuti dio u drugu šerpu. Dodajte ulje i zagrijte mješavinu dok ne postane topla.
- 3) Kalup pomastite pripremljenom mješavinom i prepолоvite kadaif. Jednu polovicu stavite na dno kalupa, ravnomjerno raspodijelite i dobro pritisnite. Po ovom sloju raspodijelite orahe pa sve pomastite sa pola mješavine ulja i pročišćenog maslaca.
- 4) Drugu polovicu kadaifa rasporedite preko oraha i ponovo pritisnite. Sve prelijte toplom masnoćom.
- 5) Pecite kadaif na 180 stepeni i vrućem zraku (ili 200 stepeni g/d grijači) oko 10-15 minuta dok ne poprimi lijepu boju. Zatim smanjite temperaturu na 150 stepeni i vrući zrak (ili 170 stepeni g/d grijači) i pecite još 40-45 minuta. Pripazite jer svaka rerna radi drugačije. Ako je već na početku poprimio dosta boje, prekrijte ga aluminijskom folijom i pecite do kraja. Ako protresete kalup, on bi trebao da klizi kao jedna velika grudva i da na površini ima lijepu zlatno-žutu boju.
- 6) Kadaif izvadite iz rerne i ostavite da se hladi jedno 8-10 minuta dok postane topao. Sirup treba da bude hladan a kadaif topao. Plivat će većinom u agdi ali će je ubrzo upiti. Ostavite na sobnoj temp. da upije agdu i da se ohladi.
- 7) Stavite u frižider preko noći (dobro prekrivenog da se ne osuši) i uživajte u ohlađenom kadaifu sljedećeg dana. Odličan je za zamrzavanje i može se čuvati u frižideru najmanje sedmicu dana.