

Türkische Engelshaar-Teig-Fäden mit Mozzarella

Für zwei Personen

1 Zitrone 300 g Engelshaar-Teigfäden 210 g Butter
200 g Büffelmozzarella 200 g Zucker

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker mit 150 Milliliter Wasser in einem Topf aufkochen. Die Zitrone halbieren, auspressen und ebenfalls in das kochende Wasser geben. Bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen lassen. Zwei Förmchen mit zehn Gramm der Butter einfetten und das Engelshaar in vier gleichgroße Portionen teilen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Die Hälfte des Teiges auf die Förmchen verteilen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden, gleichmäßig über den Teig verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Wieder Butter über den Teig streichen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und goldbraun backen. Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, den Sirup auf beide Teige verteilen und einige Minuten einziehen lassen. Die türkischen Engelshaar-Teigfäden mit Mozzarella auf einem Teller anrichten und servieren.

Cansu Döner am 04. Oktober 2012