

Dessert

Gebackenes Engelshaar an griechischem Joghurt

Zutaten:

350 g Joghurt, griechisch
2 EL Pistazien
0.7 St. Granatapfel
0.7 St. Orange
35 g Zucker
35 g Honig
2 EL Rosenwasser
300 g Engelshaar
70 g Butter
4 St. Runde Förmchen (12cm)
Wasser

Zubereitung:

Pistazien grob hacken. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Wasser mit Zucker und Honig aufkochen und sirupartig einkochen lassen. Sirup mit Rosenwasser abschmecken. Engelshaar aus der Packung nehmen und locker ausbreiten. Butter in einem Topf zerlassen. Förmchen mit wenig Butter ausstreichen. Aus dem Engelshaar 6 Portionen (à 30-35 g) abwiegen. Jede Portion locker zu einem kleinen Nest formen und in ein Förmchen legen. Butter mit einem Pinsel darüber träufeln. Teignester in den Förmchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten hellbraun und knusprig backen. Teignester aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, aus den Förmchen nehmen, in eine Auflaufform stellen und mit dem Sirup beträufeln. Engelshaar auf Tellern mit Orangen und Granatapfelkernen anrichten. Joghurt Bällchen mithilfe eines Portionierers auf das Engelshaar setzen. Dessert mit restlichem Sirup aus der Auflaufform beträufeln. Mit Pistazien bestreuen und servieren.