Fadenteig

Kunafateig, Engelshaar, kataifi (griech.), kunafa (arab.), Kadayif (türk.)

Kategorie

Getreide, Teigwaren

Beschreibung

Fadenteig, Engelshaar oder Kadayif sind dünne Teigfäden, die an Glasnudeln erinnern, um zu diversen Desserts verarbeitet zu werden. Der Teig wird in der Regel aus Weizenmehl, Wasser und Salz hergestellt.

Herkunft

Kadayif stammt vermutlich aus dem osmanischen Reich. In der arabischen Welt ist es unter dem Namen Kunafa bekannt und beliebt. Ob die Osmanen es von den Arabern gelernt haben oder umgekehrt, kann heute nicht mehr nachvollzogen werden. Teigfäden sind in der jordanischen, ägyptischen, türkischen und griechischen Küche sehr bekannt.

Aroma

Rezepte mit Fadenteig werden in der Regel als Süßspeise zubereitet und mit viel Zucker, Zuckersirup oder Honig ausgebacken. Dementsprechend ergibt sich dann auch das üppig süße Aroma.

Einkauf / Aufbewahrung

Fertigen Fadenteig erhält man in türkischen oder arabischen Lebensmittelläden.
Kadayif lässt sich gut vorbereiten und abgedeckt im Kühlschrank bis zu 2 Tagen lagern.

© 2024 coquina.de