

## NAHER OSTEN

NUSSTASCHEN MIT  
BLÜTENSIRUP*Ataif*

## ZUTATEN FÜR 20 TASCHEN

## FÜR DEN BLÜTENSIRUP

250 g Zucker

150 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

1 EL  Orangenblütenwasser1 EL  Rosenwasser

## FÜR DEN TEIG

10 g frische Hefe

400 ml lauwarmes Wasser

2 TL Zucker

200 g Weizenmehl (Type D 550,  
Ö W700 glatt)

¼ TL Salz

## FÜR DIE FÜLLUNG

200 g geriebene Wal- oder  
Haselnüsse, Mandeln, Pistazien

4 EL Zucker

1,5 TL Zimt (Ceylon)

2 EL Rosenwasser (bei Mandeln und  
Haselnüssen Orangenblütenwasser  
oder gemischt)

Mehl zum Arbeiten

Sonnenblumenöl zum Braten

Sonnenblumenöl oder Walnussöl  
oder anderes, mit der Füllung  
korrespondierendes Nussöl zum  
Bepinseln

## TIPPS

Nüsse evtl. vorher im Ofen hell rösten und auskühlen lassen.

Der Sirup hält im Kühlschrank monatelang. Man kann damit auch selbst gemachte Zitronenlimonade süßen und parfümieren. Oder den Geschmack frischer Früchte (S. 79), die etwas zu wenig reif sind, verstärken.

Kleine Hefeteigküchlein werden einseitig in der Pfanne gebraten, mit duftig-süßen Nüssen gefüllt, im Ofen fertig gebacken und in einem Sirup getränkt, der nach 1001 Nacht schmeckt.



- 1 Zucker mit Wasser aufkochen, Zitronensaft dazugeben, 7–8 Minuten kochen, bis der Sirup dickflüssig wird. Blütenwasser dazugeben, kurz erhitzen, auskühlen lassen, im Kühlschrank gut verschlossen durchkühlen lassen.
- 2 Hefe in einigen EL vom Wasser auflösen, Zucker beifügen, mit einigen EL vom Mehl dickcremig rühren, mit Mehl bestäuben, 10 Minuten gehen lassen. Mit restlichem Wasser, Salz und Mehl mit einem Schneebesen oder dem Mixer zu einem flüssigen Teig glatt verrühren, ca. 30–45 Minuten gehen lassen.
- 3 Nüsse mit Zucker und Zimt vermischen, Blütenwasser daruntermischen. Mit den Händen 20 olivengroße, leicht längliche Stücke formen.
- 4 Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 5 Teig einmal behutsam umrühren. Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, dünn mit Öl auspinseln, mit einem kleinen Schöpflöffel jeweils 3 Teigkreise mit ca. 9–10 cm Ø (ca. 50 ml) eingießen, bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist und die Oberseite viele kleine Bläschen wirft und matt wird. Nicht wenden! Die Oberseite soll fettfrei bleiben, sonst halten später die Taschen nicht zusammen. Auf einen Teller heben, sofort mit Küchentuch bedecken. Sobald die nächsten Küchlein braten, die zuletzt herausgenommenen mittig mit Füllung belegen, zusammenklappen, Ränder beherzt, aber behutsam zusammendrücken.
- 6 Nusstaschen auf ein Blech mit Backpapier legen, die Taschen rundum dünn mit Öl bepinseln. 15–20 Minuten backen (weich oder knusprig, das ist Geschmackssache).
- 7 Aus dem Ofen nehmen und heiß vollständig in den kalten Blütensirup tauchen, gut abtropfen lassen und anrichten. Restlichen Sirup dazu servieren.

## VARIANTEN

Man kann die Ataif nach dem Füllen und Verschließen auch kurz in einer Pfanne in heißem Öl frittieren.

Sie schmecken auch ungefüllt, dann aber auch auf der zweiten Seite 1–2 Minuten gebacken, mit Marmelade wie Pancakes zum Frühstück. Besonders elegant: Rosenblüten- oder Quittengelee. Oder

mit Orangenfilets oder -salat (S. 127) und Ahornsirup.

Statt oder zusätzlich zum Zimt kann man die Füllung mit gemahlenem Kardamom abschmecken. Besonders fein sind: leicht geröstete Haselnüsse/Zimt/  Orangenblütenwasser oder Pistazien/Kardamom/  Rosenwasser.

