

Nachtigallen-Nester (Bülbül Yuvasi)

für den Teig:

250 g Butter

3 EL Joghurt

1 Eiweiß

1 Päckchen Backpulver

350 g Mehl

1 Ei zum Bestreichen

für die Füllung:

Walnuss-Hälften

für den Sirup:

600 g Zucker

750 ml Wasser

Zucker und Wasser unter ständigem Rühren bei geringer Hitze aufkochen. 20-25 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit etwas eingedickt ist, abkühlen lassen.

Butter in einem Topf zerlassen, in tiefe Schüssel geben. Eiweiß, Joghurt und Backpulver dazugeben, gut verrühren. Nach und nach Mehl hinzufügen, zu geschmeidigem Teig kneten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 Millimeter dick ausrollen. Kreise ausstechen, aus der Hälfte der Kreise nochmal einen kleinen Kreis ausstechen, so dass Ringe entstehen. Kreise mit Eiweiß bestreichen, auf jeden Kreis einen Ring legen.

Nester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, bei 175 °C in 30-35 Minuten goldgelb backen.

Nester mit Walnusshälften füllen. Sirup über die abgekühlten Nester träufeln.