

Honig-Pistazien-Nester

Für 4 Personen

250 g Engelshaarmudeln
125 g Butter
200 g geschälte Pistazien, gehackt
125 g Zucker
125 g klarer Honig
200 ml Wasser
2 TL Zitronensaft
griechischer Joghurt, zum Servieren

1 Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Nudeln darin bissfest kochen. Abgießen und wieder in den Topf geben. Mit der Butter vermengen. Abkühlen lassen.

2 Auf ein Backblech 4 kleine Flanringe setzen. Die Nudeln in 8 Portionen aufteilen. 4 davon in die Ringe geben und leicht andrücken. Mit der Hälfte über Pistazien bestreuen, dann mit den restlichen 4 Portionen Nudeln bedecken.

TIPP

Engelshaarmudeln sind in Italien auch als *Capelli d'angelo* bekannt. Die langen, dünnen Nudeln werden getrocknet in Form von Nestern verkauft.

3 Im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

4 In der Zwischenzeit Zucker, Honig und Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze aufkochen und unablässig rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. 10 Minuten köcheln lassen, den Zitronensaft zugießen und weitere 5 Minuten köcheln.

5 Die Pistazien-Nester vorsichtig auf einen Serviereller setzen. Mit dem Honigsirup übergießen, mit den restlichen Pistazien bestreuen und vollständig abkühlen lassen. Mit Joghurt servieren.

