



Walnuss Atayef



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	130 kcal/ 540 kJ	
Eiweiß:	3 g	Fett: 6 g
Kohlenhydrate:	14 g	

Zubereitung:

1. Für den Teig Milch erwärmen, mit 500 ml warmem Wasser vermischen. Restliche Zutaten zur Flüssigkeit geben und alles so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Teig 15-20 Minuten ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit für die Füllung Walnüsse grob hacken, mit Zucker, Blütenwasser und Zimt mischen.
3. Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Teig löffelweise hineingießen und bei schwacher bis mittlerer Hitze so lange backen, bis die Oberfläche kleine Blasen wirft. Teigtaler auf einem Küchentuch zwischenlagern. Walnussmischung auf die ungebackene Seite der noch warmen Teigtaler verteilen. Teigkreise überschlagen und die Ränder fest zusammendrücken. Teigmonde von beiden Seiten mit Öl einstreichen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220 °C/ Umluft: 200 °C) ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für 15 Portionen :

Für ca. 30 Stück

Für den Teig:

- 250 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 1 TL Blütenwasser (z.B. Rosenwasser aus der Apotheke)
- 400 g Mehl
- 100 g Grieß
- 1 EL Maismehl
- ½ TL Backpulver

Für die Füllung:

- 200 g kalifornische Walnüsse
- 1 EL Zucker
- 1 TL Blütenwasser (z.B. Rosenwasser aus der Apotheke)
- 1 Prise Zimt

Außerdem:

- 4 EL Sesamöl