# Himmelsvilla

Cennet Köşkü

2 Eier
1 Glas Milch
2 Gläser Joghurt
½ Glas Wasser
1 ½ Teeglas Öl
1 erbsengroßer Zitronensalz
¼ KL Salz
1 – 2 Tropfen Traubenessig
Aufnehmbare Menge Mehl
Für die Füllung:
250 g Margarine
150 g Butter
2 ½ Gläser gehackte Walnüsse
Für den Sirup:
4 Gläser Wasser
4 Gläser Zucker
1 KL Zitronensaft
Zum Ausrollen:
1 ½ Gläser Mehl
1 Glas Weizenstärke

# In einer Rührschale Ei, Milch, Joghurt, Wasser, Öl, zerstampfter Zitronensalz, Salz, Essig und aufnehmbare Menge Mehl zu einem mittel harten Teig kneten.
# Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend in 16 gleichgrosse Stücke aufteilen.
# Auf jeden Teigstück ein wenig mit der Mehl-Weizenstärke-Mischung bestreuen und mit dem Nudelholz so gross und so dünn wie möglich zu Yufkas ausrollen.
# Auf den ausgerollten Yufka 2-3 Esslöffel geschmolzene und leicht abgekühlte Butter-Margarine schmieren.
# Die eingefettete Fläche mit fein gehackten Walnüssen bestreuen.
# Nun die eingefettete und mit gehackten Walnüssen bestreute Yufka mit einem dünnen Nudelholz zusammenrollen.
# In zusammengerollter Weise von beiden Seiten in die Mitte zusammen drücken und den Nudelholz sehr schnell herausziehen, mit dem Messer zweifingerbreit in ca. 7-8 Stücke zuschneiden.
# Die anderen Teigstücke ebenso zubereiten und in ein eingeöltes Blech dicht an dicht einreihen. Mit dem Rest der geschmolzenen Butter-Margarine-Mischung übergiessen.
# Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen solange backen bis es rosarot gebacken ist.
# Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen und währenddessen den Sirup zubereiten.
# Wasser und Zucker kochen und bei niedriger Hitze weiter köcheln lassen bis es an Konsistenz gewinnt und anschliessend vom Herd nehmen.
# Die Himmelsvilla mit dem lauwarmen Sirup übergiessen und bei Zimmertemperatur mindestens 3 ½ bis 4 Stunden einziehen lassen.
# Die Himmelsvilla ist 3-4 Tage ihre Frischheit bewahren und kann nach Wunsch serviert werden.

Tipp: Zitronensalz dient dazu, dass das Dessert länger frisch bleibt.