

Türkiye: Berühmte türkische Desserts auf der „Top 100 Desserts in the World“-Liste des Taste Atlas

Frankfurt, der 22.01.2024 – Die türkische Küche, die sich durch ein tiefes kulturelles Erbe und eine jahrhundertealte Tradition auszeichnet, genießt weltweites Ansehen – und dieser Ruhm schließt natürlich auch ihre Desserts ein. Manche halten die türkischen Desserts für ebenso faszinierend wie die archäologischen und kulturellen Reichtümer des Landes, und für viele Reiseführer zählen sie zu den Weltbesten. Die süßen Leckereien, die in Geschmack und Zartheit fast jeden Gaumen ansprechen, sind bei Einheimischen und Besuchern gleichermaßen beliebt. Angesichts dieser Beliebtheit hat der Taste Atlas mehrere berühmte türkische Desserts in seine „Top 100 Desserts in the World“-Liste aufgenommen.

Weltweit beliebt: türkisches Baklava

Baklava, die wohl bekannteste türkische Süßspeise, ist ein köstliches Gebäck aus hauchdünnem Yufka-Teig, der mit fein gehackten Nüssen gefüllt und in süßem Sirup getränkt wird. **Baklava** und speziell das ikonische **Baklava aus Gaziantep**, das aufgrund seiner gastronomischen Tradition in das UNESCO Creative Cities Network aufgenommen wurde, sind im Taste Atlas-Führer als separate Desserts aufgeführt. Baklava aus Gaziantep, das von der EU-Kommission als einzigartiger Geschmack der türkischen Küche registriert wurde, ist eines der wichtigsten Gerichte in Türkiye. Obwohl Baklava der allgemeine Begriff für das Gebäck ist, hat die Süßspeise je nach Zubereitung verschiedene Namen. So bezeichnet beispielsweise **fistik sarma** (Pistazienwickel), ebenfalls im Geschmacksatlas aufgeführt, eine Art von Baklava mit Pistazien, der bevorzugten Baklava-Füllung. Die aus einem einzigen Yufka-Blatt gerollte **fistik sarma** wird mit einer dichten Pistazienpaste hergestellt, die manchmal auch als „Pistazienbutter“ bezeichnet wird. Als elementarer Ausdruck des reichen kulturellen Erbes von Türkiye ist Baklava in jeder Form und Art ein Genuss.

Eine weitere traditionelle, im Taste Atlas aufgeführte türkische Nachspeise ist **Künefe**. Sie wird heiß serviert und besteht aus geschmolzenem, ungesalzenem Käse, der zwischen zwei Schichten aus geschreddertem Yufka- oder Grießteig geschichtet, anschließend mit süßem Sirup übergossen und abschließend mit zerkleinerten Pistazien garniert wird. Die leckersten Künefe findet man in den südostanatolischen Provinzen, und „Antakya Künefe“, das weltberühmte Dessert aus Hatay, wurde von der EU als „Geschützte Geografische Angabe“ eingetragen.

Ein traditionelles Erbe: Milchdesserts

Die Milchdesserts Türkiyes sind ebenso beliebt wie die anderen kulinarischen Köstlichkeiten des Landes. **Firni sütlaç** (gebackener Milchreis) ist ein beliebtes traditionelles türkisches Dessert, das aus einer Mischung aus Milch,

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de

Reis und Zucker hergestellt wird. Der Pudding wird gebacken und seine verbrannte Oberfläche mit Zimt oder Haselnüssen garniert. Diese klassische Nachspeise gibt es zwar im ganzen Land, aber viele Liebhaber sagen, dass der beste firin sütlaç in Gebieten serviert wird, die für Milchwirtschaft bekannt sind.

Kazandibi (karamellierter Milchpudding) stammt aus der osmanischen Zeit. Der Name der Süßspeise bezieht sich auf den Boden des Kessels, in dem sie zubereitet wird. Der authentische kazandibi wird durch Anbrennen der untersten Schicht des **tavuk göğsü** (Hühnerbrustpudding) hergestellt, einem Dessert, das aus zerkleinerter Hühnerbrust besteht. Die meisten Kazandibi werden jedoch mit Butter, Milch, Reismehl, Zucker und Stärke serviert, wobei der karamellierte Teil obenauf liegt und die Hühnerbrust nicht zerkleinert wird. Dieses traditionelle Gericht wird mit türkischem Kaffee oder Tee serviert, wie zahlreiche andere köstliche türkische Desserts.

Ebenfalls im Taste Atlas enthalten ist das **Maraş Dondurma** (Maraş-Eis). Mit seiner dichten Konsistenz und seinem unverwechselbaren Geschmack ist Maraş Dondurma ein beliebtes Dessert in ganz Türkiye. Das Geheimnis dieser bemerkenswerten Süßspeise liegt in ihren Zutaten: Das Eis wird aus der Milch von Ziegen hergestellt, die mit natürlichen Gräsern in Kahramanmaraş gefüttert werden, und das besondere Aroma aus dem Gewürz „Salep“, das aus den Wurzeln der violetten Orchideen gewonnen wird, die in der Region wachsen.

İrmik helvası, eine weitere türkische Nachspeise im Taste Atlas, ist ein unverzichtbarer Bestandteil der anatolischen Esskultur. Das Gericht wird in fast allen Provinzen mit leichten Variationen zubereitet und besteht aus Grieß, Butter, Zucker, Milch und Pinienkernen. Es wird oft heiß zusammen mit einer Kugel eiskaltem Maraş-Eis serviert.

Download der Bilder: <https://docs.tga.gov.tr/iukqchlp>

Über Türkiye

Türkiye, ein einzigartiges Reiseziel, liegt an vier Meeren und verbindet mit dem Bosphorus die Kontinente Asien und Europa. Das Land, das seit jeher ein Knotenpunkt kultureller Interaktion und Heimat unterschiedlicher Klimazonen ist, inspiriert die Besucher heute mit seiner Geschichte, Natur und Gastronomie, die die Vielfalt der Zivilisationen seit Jahrhunderten widerspiegelt. Mit dem Kulturreichtum hat Türkiye ein ausgeprägtes Verständnis für Kunst & Mode als Symbiose von Tradition und Moderne. Auch das äußerst dynamische Einkaufs- & Unterhaltungsleben zieht Besucher aus aller Welt an.

Mehr Informationen über Türkiye sind unter <https://www.goturkiye.com/> abrufbar.

Pressekontakt GoTürkiye:

BZ.COMM GmbH | Andrea Oechsler, Marvin Korndörfer | Hanauer Landstr. 136 | 60314 Frankfurt
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 30 | E-Mail: tuerkiye@bz-comm.de

Hinweise für Redaktionen

Links:

GoTürkiye: www.goturkiye.com

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCtxMrki2fnCPG3GOX4kyINg>

X: [@GoTürkiye](https://twitter.com/GoTürkiye)

Facebook: <https://de-de.facebook.com/tuerkeifasziniert/>

Instagram: <https://www.instagram.com/goturkiye>