

Baklava

(Orientalischer Blätterteig mit Nussfüllung)

Vorbereitungszeit: 40 Min.

Gar- und Backzeit: 1 Std. 20 Min.

Ergibt 18 Stücke



550 g Zucker
1½ TL geriebene
Zitronenschale
100 g Honig
60 ml Zitronensaft
2 EL Orangenblütenwasser
200 g Walnusskerne,
fein gehackt
200 g Pistazienkerne,
fein gehackt
200 g Mandeln,
fein gehackt
2 EL Zucker,
zusätzlich
2 TL gemahlener
Zimt
200 g Butter,
zerlassen
375 g Blätterteig

1 Zucker, Zitronenschale und 375 ml Wasser in einem Topf bei starker Hitze verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat, dann 5 Minuten kochen. Auf schwache Hitze herschalten und 5 Minuten köcheln und leicht eindicken lassen. Honig, Zitronensaft und Orangenblütenwasser zugeben und 2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2 Backofen auf 170 °C vorheizen. Walnüsse, Pistazien, Mandeln, zusätzlichen Zucker und Zimt mischen. Boden und Seiten einer Backform (30 cm x 27 cm) mit zerlassener Butter ausstreichen. Den Boden mit einer Schicht Blätterteig bedecken (überhängenden Teig ggf. einfallen) und dünn mit Butter bestreichen. Mit 9 weiteren Blätterteigplatten ebenso verfahren (jede Platte mit Butter bestreichen). Den restlichen Blätterteig mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit er nicht austrocknet.

3 Die Hälfte der Nussmischung auf den Teig streuen und gleichmäßig flach drücken. 5 weitere Schichten gebutterten Blätterteig darauf legen. Den Rest Nüsse darüber streuen, dann die restlichen Blätterteigplatten abwechselnd



mit Butter darauf schichten. Mit den Händen fest zusammendrücken, damit Teig und Füllung zusammenkleben. Mit einem großen scharfen Messer in Rauten schneiden (darauf achten, ganz durchzuschneiden). Evtl. Butterreste darüber geben und mit den Händen glatt streichen. Die Baklava 30 Minuten backen, dann auf 150 °C herschalten und weitere 30 Minuten backen.

4 Sofort die ursprünglichen Rautenschnitte nachschneiden und den Sirup

durch ein Sieb über das Baklava geben. Die vollständig abgekühlten Stücke auf eine Kuchenplatte setzen.

Nährwert pro Portion

Eiweiß 4,5 g; Fett 23 g; Kohlenhydrate 40 g; Cholesterin 28 mg; 1570 kJ (375 kcal)

TIPP

Für die Konsistenz ist entscheidend, dass die Baklava sehr heiß und der Sirup beim Darübergießen kalt ist.



Die restliche Nussmischung über die Blätterteigschichten streuen.



Den kalten Sirup durch ein Sieb über die heiße Baklava geben.