

Baklava

Zutaten für ein Blech

Man benötigt:

- 150g gehackte Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- 75g Pistazien
- 200g Zucker
- 250g Butter
- Etwas Zimt
- 450g Blätterteig dünn ausgerollt
- 120 ml Honig
- 150ml Wasser
- 1/2 Zitrone

Schritt 1

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und 50 g Pistazien mit 4 EL Zucker und dem Zimt mischen.

Schritt 2

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eine ofenfeste Backform (ca. 30 x 20 cm) mit Butter einfetten und den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Schritt 3

Blätterteig auftauen lassen. Backform mit Butter austreichen. Blätterteig in 4 Teile teilen. Ein Teil des Teiges auf dem Backblech ausrollen.

Schritt 4

Auf die Schicht Blätterteig etwas zerschmolzene Butter geben und etwas von der Nussmasse. Dann wieder eine Schicht Blätterteig, Butter, Nussmasse usw.

Mit einer Schicht Blätterteig enden. Mit einem scharfen Messer Rechtecken schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und in ca. 25 Minuten (beobachten!) goldbraun backen.

Schritt 5

Während der Backzeit 150 ml Wasser mit dem Honig und dem restlichen Zucker in ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Danach einen Spritzer Zitronensaft (aber nicht zu viel) einrühren und abkühlen lassen.

Schritt 6

Das Baklava aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen und dann mit dem Sirup übergießen. Die restlichen Pistazien darüber streuen und weiter abkühlen lassen.