

# Baklava á la Novelli

Wer es schön süß mag, wird die Baklava á la Novelli lieben. Das Rezept lässt sich sehr gut vorbereiten, wenn man Besuch erwartet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 12,0 h

**Gesamtzeit:** 13,0 h



## Zutaten

300 g	<a href="#">Butter</a>
500 g	Mehl (glatt)
100 g	<a href="#">Joghurt</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	Pistazien (Mandeln oder Walnüsse)
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für das Backblech)
1 Handvoll	Pistazien (zum Garnieren)

## Für den Sirup

250 ml	Wasser
275 g	Kristallzucker
1 Stk.	Zitrone (den Saft)

## Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die **Baklava á la Novelli** zubereiten: Backofen auf 170° vorheizen (Ober-/Unterhitze). Ein Backblech großzügig einfetten.
2. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und vom Herd ziehen. Auf die saubere Arbeitsfläche das Mehl sieben, mittig eine Delle formen. In diese Einbuchtung Eier, Joghurt, Wasser und zerlassene Butter geben. Mit beiden Händen so lange kneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
3. Aus dem Teig nun eine lange Rolle formen und daraus gleich große Scheiben schneiden.

Anschließend die Scheiben in der Stärke eines Messerrückens ausrollen. Auf das Backblech die erste Platte auflegen und mit gehackten Pistazien und/oder anderen Nüssen bestreuen. Das nächste Teigstück auflegen, Nüsse darüber streuen und so fort, bis alle Teigstücke verarbeitet sind. Auf die letzte Teigplatte keine Nüsse mehr geben.

4. Den fertigen Teig in kleine Rechtecke schneiden. Etwa 30 Minuten lang im Ofen backen. Gut abkühlen lassen.
5. Inzwischen für den Sirup Wasser und Zucker zum Kochen bringen und rund 5 Minuten weiterkochen lassen, bis der Zucker aufgelöst ist. Eventuell noch Wasser nachgießen. Anschließend mit dem Zitronensaft vermischen und über die ausgekühlten Baklava geben.
6. Gründlich durchziehen lassen, am besten über Nacht. Zum Servieren auf Tellern schön anrichten.

## **Tipp**

Noch besser schmecken die Baklava á la Novelli, wenn man sie mit frisch gehackten Nüssen/Pistazien garniert und dann serviert.