Baklava

Das Rezept der zuckersüßen Baklava kommt aus der Türkei. Von der köstlichen Nachspeise kann man nicht genug bekommen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

100 g	Mandeln (geschält und gemahlen)
150 g	Haselnüsse (grob gemahlen)
75 g	Pistazien (fein gehackt)
4 EL	Zucker
1 Messerspitze	Zimt
250 g	Butter
450 g	Filo-Teig (Teigblätter)
125 ml	Honig
100 g	Zucker
150 ml	Wasser
1 Spritzer	Zitronensaft

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech oder eine ofenfeste Backform mit Butter einfetten.

2. Die Haselnüsse, Mandeln, zwei Dritteln der Pistazien, Zucker und Zimt vermischen.

3. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

4. Die Teigblätter nach und nach mit der flüssigen Butter bepinseln und auf das Backblech legen. Nach etwa 5 Blättern zirka ein Drittel der Nussmasse darüber verteilen. Vorgang noch zweimal wiederholen und mit Teigblätter abschließen und mit einem Messer in Rechtecke

oder ein Rautenmuster schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen zirka 25 Minuten goldbraun backen.

5. In der Zwischenzeit aus Wasser, Honig und Zucker zirka 10 Minuten lang zu einem Sirup kochen. Von der Herdplatte nehmen und einen Spritzer Zitronensaft einrühren und abkühlen lassen.

6. Die fertig gebackene **Baklava** vom Ofen nehmen, einige Minuten abkühlen lassen und mit dem Sirup übergießen und den restlichen Pistazien bestreuen. Zur Gänze auskühlen lassen und genießen.

Tipp