

## Baklava (türkische Nachspeise)

Die türkische Nachspeise Baklava wird mit Honig und Nüssen zubereitet. Das Rezept ist ideal zum Verwöhnen von Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 5,1 h



### Zutaten

2 Packungen	<a href="#">Blätterteig</a>
550 g	Walnüsse (oder Mandeln)
250 g	<a href="#">Butter</a>

### Für den Sirup

300 g	<a href="#">Zucker</a>
220 g	<a href="#">Honig</a>
1 Stange	Zimt
4 Stk.	Nelken
0.5 l	Wasser

### Zubereitung

1. Die **Baklava - die türkische Nachspeise** - setzen sich aus einem schmackhaften Blätterteig mit einer Nussfüllung zusammen. Zu Beginn Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, um diesen besser verarbeiten zu können. Das Ofenrohr auf 150 Grad Celsius vorwärmen.
2. Den Blätterteig auslegen und Teigplatten in Größe einer Kastenform zuschneiden. Die erste Teigplatte in die Form legen, das anhaftende Backpapier nicht entfernen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, den Teig damit bepinseln. Einen Teil der Nüsse verteilen. Die nächste Teigplatte auflegen (ohne Backpapier), mit Butter bestreichen usw. Diesen Ablauf wiederholen, bis alle Nüsse und Teigplatten verbraucht sind. Eine Teigplatte verschließt die Baklava.
3. Mit einer Gabel kleine Löcher in den ungebackenen Blätterteig stechen, um ein Platzen zu

verhindern. Baklava in den Ofen stellen und 40 bis 45 Minuten backen lassen.

4. Unterdessen Zucker, Zimt, Honig und Nelken mit etwas Wasser in einen Topf geben und in 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Nelke und Zimtstange aus dem Sirup herausnehmen.
5. Sirup über das fertige Baklava gießen und einige Stunden durchziehen lassen.

## **Tipp**

Das Baklava mit einem starken Mokka servieren und in schmale Scheiben schneiden.