

# Griechische Baklava

Die griechische Baklava ist eine beliebte Süßspeise für Naschkatzen und eine wahre Kalorien Bombe. Das einfache Rezept wird mit Blätterteig zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

500 g	Filo-Teig (oder Blätterteig)
350 g	Walnüsse (grob gehackt)
150 g	Mandeln (grob gehackt)
100 g	Semmelbrösel
100 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Zimtpulver
1 Messerspitze	Gewürznelkenpulver
250 g	<a href="#">Butter</a> (zerlassen)

## für den Sirup

200 g	<a href="#">Honig</a>
300 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Stk.	Zimtstange
5 Stk.	Gewürznelken
400 ml	Wasser

## Zubereitung

1. Für die **griechische Baklava** wird als Erstes die Füllung zubereitet. Dazu die Walnüsse und Mandeln grob hacken und in eine Schüssel geben. Die Semmelbrösel, Zimt, Zucker und Gewürznelkenpulver hinzu mischen. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Den Blätterteig dünn ausrollen und in 6 Teile zu zirka 20x30 cm schneiden. Eine Auflauf Form

in gleicher Größe mit Butter befetten und auf den Boden ein Teigblatt legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und ein wenig Fülle darauf verteilen. Mit einem weiteren Teigblatt bedecken, wiederholen bis die Fülle und Teig aufgebraucht sind. Als Abschluss sollen zwei gebutterte Teigblätter aufeinander liegen.

3. Die Baklava mit einem scharfen Messer in Rauten bis zum Boden schneiden. Die Oberfläche mit ein wenig Wasser besprühen und im Backofen zirka 30 Minuten goldgelb backen.
4. Die Zutaten für den Sirup in einen Kochtopf leeren und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
5. Den Sirup gleichmäßig auf die heiße Süßspeise gießen und abkühlen lassen.

## **Tipp**