

# Baklava mit Pistazien, Mara-Eis mit Kiwi-Fruchtspiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Baklava:**

500 g Weizenmehl, Typ 405	500 g Pistazien ungeröstet	1 EL zimmerwarme Butter
100 g geschmolzene Butter	1 Ei, Größe M	200 g Speisestärke
125 ml Milch	2 EL Apfelessig	125 ml Pflanzenöl

**Für den Zuckersirup:**

250 g Zucker	1 EL Zitronensaft	2 TL Vanillezucker
--------------	-------------------	--------------------

**Für das Mara-Eis:**

1 Liter Ziegenmilch	200 g Zucker	3-4 TL Salep
2 TL Vanillezucker		

**Für den Kiwi-Melonen-Spiegel:**

3 grüne Kiwi	1 Galiamelone	1 Mango
1 TL brauner Zucker	1 TL Speisestärke	

**Für den Tee:**

1 TL feiner Filiz Tee	4 Würfelzucker
-----------------------	----------------

**Für das Baklava:**

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die zimmerwarme Butter mit dem Ei, Milch, Öl, 60 ml Wasser und Essig erst zusammen verrühren, dann nach und nach Mehl dazu geben und gut und mindestens 10 Minuten verkneten. Teig ruhen lassen. kleine Teigbällchen formen und mit Speisestärke so dünn wie möglich ausrollen. Pistazien feinmahlen. Die fein gemahlene Pistazien auf den ausgerollten Teig verteilen. Diese dann anschließend aufrollen und in eine Backfeste Form legen, mit geschmolzener Butter einpinseln und im Backofen bei 190 Grad Ober-/Unterhitze 20-30 Minuten backen.

**Für den Zuckersirup:**

300 ml Wasser mit restlichen Zutaten zusammen ca. 15-20 Minuten kochen bis das Sirup anfängt anzudicken. Nachdem der Baklava fertig gebacken ist, den Zuckersirup darüber verteilen.

**Für das Mara-Eis:**

Alle Zutaten zusammen aufkochen und direkt in der Eismaschine fest werden lassen.

**Für den Kiwi-Melonen-Spiegel:**

Obst schälen, klein schneiden und mit Zucker und Hilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Anschließend nochmal durch ein Sieb passieren, sodass auch kleine Kerne zurückgehalten werden. Falls die Früchte zu wässrig sind und daher der Fruchtspiegel zu dünn ist, die Fruchtmasse kurz mit Speisestärke aufkochen.

**Für den Tee:**

Wasser kochen und über den Tee gießen. 15 Minuten ziehen lassen.

Gemeinsam mit Würfelzucker anrichten.

Derya Buyantemur am 21. März 2023