

Baklava (Nuss-Sirup-Gebäck)

Für ca. 12 Stück:

300 g Filoteig	125 g Butter	150 g Mandeln
150 g Haselnüsse	150 g Walnüsse	250 g Zucker
1 EL Honig	20 ml Rosenwasser	1 EL Pistazien

Den Backofen auf 170 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Filoteigblätter lösen und je nach Backform (am besten eine eckige feuerfeste Form von ca. 3 cm Höhe) zurecht schneiden. Die Butter schmelzen. Mandeln, Hasel – und Walnüsse in einem Cutter fein zermahlen und dann mit 10 g Zucker mischen. Die Form mit etwas Butter austreichen. 2 Teigblätter in die Backform legen, mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und dünn mit der Nussmischung bestreuen, das nächste Teigblatt auflegen, wieder mit Butter bestreichen und mit Nüssen bestreuen und so fort fahren bis Teig und Nüsse aufgebraucht sind. Mit Teig abschließen, wieder mit Butter bestreichen. Alles leicht zusammendrücken und mit einem scharfen Messer rautenförmig Stücke markieren bzw. einschneiden. Dann im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Restlichen Zucker mit 200 ml Wasser mischen und aufkochen, Honig zufügen und nach Wunsch mit Rosenwasser abschmecken. Das Zuckerwasser noch warm langsam auf den frisch gebackenen Baklava gießen, dabei darauf achten das der Sirup gut verteilt ist und das ganze Gebäck den Sirup aufsaugt. Die Pistazien fein mahlen und über das Gebäck streuen, das Gebäck erkalten und am besten über Nacht durchziehen lassen. Baklava aufschneiden und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 06. März 2013