



Baklava mit Pistazien und Walnüssen



Rezeptinfo

Zutaten für 6-8 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2948 kJ, 704 kcal, 46,9 g Kohlenhydrate, 11,3 g Eiweiß, 54,6 g Fett, 69,1 mg Cholesterin, 3,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Du hast mal wieder Lust auf ein leckeres Dessert aus einem anderen Land? Dann ist Baklava genau das Richtige für dich! Für das Gebäck werden mehrere Schichten Filoteig mit Butter bestrichen und zwei Schichten mit Walnüssen, Pistazien und Zimt belegt. Der Sirup aus Wasser, Zucker, Honig und Rosenwasser wird zum Schluss darüber gegossen und sorgt für einen süßen Geschmack. Verziert mit den restlichen Pistazien sieht das Baklava nicht nur richtig gut aus, sondern schmeckt auch einfach herrlich gut. Beim islamischen Zuckerfest ist diese Süßspeise super beliebt und sollte unbedingt einmal nachgemacht werden. Probier es unbedingt mal aus, los geht's:

Step 1:

Zuerst gibst du die Nüsse in einen Universalzerkleinerer und hackst sie mittelgroß. Eine paar Pistazien zurück halten. Dann mit Zimt mischen. Die Butter auf dem Herd langsam schmelzen lassen.

Step 2:

Den Backofen heizt du auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Anschließend fettest du eine runde Auflaufform mit etwas Butter ein. Die Filoteigplatten rund in der Größe der Form zurecht schneiden. Das erste Blatt auf den gefetteten Boden legen und ausreichend mit geschmolzener Butter bestreichen.

Step 3:

Jetzt legst du ein zweites Blatt als zweite Schicht bis zum Blechrand und fährst so ca. 5 Schichten lang fort. Dann einen Teil der gehackten Nüsse aufstreuen und danach weiter mit 3 Teigschichten verfahren. Nun wieder Nüsse aufstreuen und dann den restlichen Teig mit Butter abwechselnd schichten, bis die Filoteigblätter aufgebraucht sind bzw. die Form voll ist. Das geschichtete Baklava schneidest du vor dem Backen mit einem sehr scharfen Messer in Sterne und Rauten und bestreust es mit den restlichen Pistazien. Das Baklava ca. 25-30 Minuten im heißen Ofen goldbraun und knusprig backen.

Step 4:

In der Zwischenzeit machst du den Sirup: Dazu Wasser, Zucker, Honig und Rosenwasser in einem Topf ca. 5 Minuten kochen lassen.

Step 5:

Das Baklava aus dem Ofen nehmen und den Sirup gleichmäßig darüber gießen.

Zutaten

Menge

150 g	Pistazien
150 g	Walnüsse
100 g	Zucker
1 TL	Zimt
1-2 Rollen	Filoteig
1 TL	Rosenwasser
250 g	Butter
100 ml	Wasser
50 g	Honig