

Nuss - Blätterteig - Pastete (Baklawa)

Kategorien: Land, Arabien, Gefüllt, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 4 Portionen

175	Gramm	Butter
125	Gramm	Mandeln,abgezogene
600	Gramm	Blätterteig, 2 Packungen Tiefgekühlter
1	Stück	Zitrone, den Saft davon
1	Stück	Ei
1	Teel.	Zimt, gemahlen
4	Essl.	Honig
100	Gramm	Walnusskerne
100	Gramm	Pinienkerne
100	Gramm	Haselnusskerne
200	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. In der Zwischenzeit die Nüsse im Blitzhacker o.ä. grob hacken oder mahlen und in eine Schüssel geben. Die Butter bis auf 50g in einer kleinen Pfanne zerlassen und mit dem Honig, dem Ei, dem Zimt und dem Vanillezucker zu den Nüssen geben und alles gut vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Jeweils zwei Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf bemehlter Arbeitsfläche auf die Grösse der Form dünn ausrollen. Die Form mit flüssiger Butter einfetten. Eine Lage Blätterteig in die Form geben, mit flüssiger Butter bestreichen und ein Drittel der Nussmasse darauf glattstreichen. Es folgt wieder eine Lage Blätterteig, flüssige Butter, Nussmasse, Blätterteig, flüssige Butter, Nussmasse. Die oberste Schicht ist wieder eine Lage Blätterteig. Die Baklawa mit Wasser besprenkeln und im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit 1/4l Wasser in einem Topf geben und in etwa 10 Minuten zu einem leicht dickflüssigen Sirup einkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft unter den Sirup rühren. Den Sirup langsam mit einem Esslöffel über der Baklawa verteilen. Immer wieder warten, bis der Sirup aufgesogen ist, dann den restlichen Sirup nach und nach darüber verteilen. Die abgekühlte Baklawa in portionsgerechte Rauten oder Quadrate schneiden. Das Gebäck schmeckt nur ganz frisch!!

Variante: Dafür wird nur die Hälfte der Nussmasse benötigt Jedes Blätterteigstück einzeln ausrollen und in vier Quadrate schneiden. In der Mitte jedes Quadrates jeweils 1 Teelöffel der Nussmasse geben. Die Teigecken zur Mitte falten und festdrücken. Auf die Mitte eine ganze Haselnuss setzen. Ein Backblech mit Wasser besprenkeln. Die Nussnester darauf legen, mit Wasser bestreichen und etwa 20 Minuten bei 200 Grad backen. Noch warm mit Zuckersirup bestreichen.