

## Baklava (Türkei)

Kategorien: Kuchen, Land, Türkei

Zutaten für: 25 Stücke

500	Gramm	Butter
250	Gramm	Gehackte Walnüsse
350	Gramm	Honig
1/4	Ltr.	Wasser 20 Blätter Phyllo 8ersatzweise Strudelteig)

### Anleitung:

Die Teigblätter den Abmessungen einer großen Backform entsprechend zuschneiden. Fünf Blätter in die Form legen, jedes reichlich mit zerlassener Butter bestreichen. Einen Teil der ageschnittenen Teigreste darüber streuen und auch mit Butter bestreichen, dasselbe mit 5 weiteren Teigblättern wiederholen.

Die Walnüsse gleichmäßig darauf verteilen und weitere Teiglagen in die Form schichten bis alle Blätter verbraucht sind, die letzten Teigreste unter das oberste Teigblatt streuen. Mit einem scharfen Messer die obersten Teigschichten 5 mal Diagonal inm beiden Richtungen einschneiden (rhombenförmige Stücke). Den Bklava 2 Stunden ruhen lassen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen , dann die Temp. auf 180°C runterschalten.Die Hälfte der restl. Butter darübergießen und 7 Min. backen . Die andere Hälfte der Butter darübergießen die Temp. auf 170°C runterschalten und weitere 20 min. backen. Danach aus dem Ofen holen. Überschüssige Butter abgießen und nochmal 5 min. backen.

Wieder alle überschüssige Butter abgießen und nochmals 5 min. backen. Honig und wasser in einen Topf geben und zu einem dicken Sirup einkochen. Den heißen Sirup über das Gebäck geben auch an den Rand . Abkühlen lassen und entlang den Markierungen in Stücke schneiden so dass vor dem Servieren der Sirup aufgenommen wird.