

Hazir Yufkadan "Baklava" (Tuerkischer Nusskuchen)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Land, Türkei

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN SIRUP

3	Tassen	Zucker
3	Tassen	Wasser
1/2		Zitrone; Saft

FUER DEN TEIG

500	Gramm	Yufka: vorgebackene Teigplatten
250	Gramm	Fett
2	Tassen	Geriebene Walnuesse

Anleitung:

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Zitronensaft zufuegen und 10 Minuten weiterkochen lassen. Schaum mit dem Schaumloeffel Abschoepfen.

Abkuehlen lassen. 1 groß. Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens einfetten. Fett in einem Topf zerlassen. 1 Platte Yufka auf die Fettpfanne legen, ueberstehende Raender abschneiden und mit Verwenden. Die Teigplatte mit dem Fett bestreichen und so Fortfahren, bis die Haelfte der gesamten Teigplatten verbraucht ist. Die Nuesse darueber streuen. Backofen auf 180 GradC vorheizen. Die restlichen Platten jeweils Auf die Nuesse legen und je Lage wieder mit Fett bestreichen, Auch die oberste Platte. Mit einem scharfen Messer 3 x 3 cm grosse, rechteckige Stueckchen anschneiden. In den Backofen schieben und ca. 20-25 Minuten backen, bis die Oberflaeche goldbraun ist. Das Gebaeck aus Dem Ofen nehmen und noch heiss mit dem abgekuehlten Sirup Begiessen. Abkuehlen lassen und vorsichtig die vorgeschnittenen Vierecke Durchschneiden und servieren.