

Nuss - Schnitten (Baklavas)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Blätterteig

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Fertiger Blätterteig
1	kg	Grobgeriebene Mandeln
400	Gramm	Butter
2	Essl.	Zimt
		Ganze Nelken

FUER DEN SIRUP

2	kg	Zucker
6	Gläser	Wasser
		Vanillezucker
		Zitronensaft

Hmmm, klingt echt lecker. Wird ich wohl auch mal Probieren.

Anleitung:

Die geriebenen Mandeln mit dem Zimt vermischen. Die Butter schmelzen. 1 Backpfanne mit der Butter bestreichen, die Blätter des Blätterteigs hineinlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Nach den Ersten drei Blättern, die weiteren jeweils auch dick mit Mandeln und Zimt bestreuen und mit dem nächsten Blatt bedecken. Alle Blätter müssen mit Butter bestrichen werden. Die Füllung so verteilen, dass 4 Blätter übrig bleiben, die ohne Füllung darübergelegt werden. Auch das oberste Blatt mit Butter bestreichen und mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Auf jedes Stück in die Mitte eine Nelke legen.

Im Backrohr bei mittlerer Hitze 60 Minuten backen.

Den Sirup zubereiten, aber nicht sehr eindicken lassen. Sobald die Nussschnitten abgekühlt sind mit dem Sirup übergießen.

1 Stück Hat 590 kcal.

Backzeit: 60 Minuten