

## Baklava (Orient)

Kategorien: Plätzchen, Orient, Land, Nüsse

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Haselnüsse und/oder Walnüsse, gehackt
100	Gramm	Mandel(n), gemahlene geschälte
75	Gramm	Pistazien, gehackt
200	Gramm	Zucker
1/4	Teel.	Zimt
250	Gramm	Butter
450	Gramm	Teigblätter (Filoteig), aus dem türkischen Geschäft
125	ml	Honig
150	ml	Wasser
1/2		Zitrone(n)

### Anleitung:

Arbeitszeit ca. 1 Stunde

Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und 50 g Pistazien mit 4 EL Zucker und dem Zimt mischen.

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eine ofenfeste Backform mit Butter einfetten und den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

Alle Teigblätter aufeinander legen, dann die ofenfeste Backform umgedreht auf die Teigblätter legen und mit einem scharfen Messer einmal um die Form schneiden.

Die ausgeschnittenen Teigblätter mit Butter einpinseln und nacheinander in die Form legen. In der Regel hat man um die 20 Teigblätter in einer Packung. Nach ca. 5 Teigblättern (ist variierbar) 1/3 der Nussmischung darauf verteilen. Wieder 5 Teigblätter auflegen, dann Nussmischung und dies nochmal wiederholen. Die restlichen Teigblätter darauf legen. Mit einem scharfen Messer zu einem Rautenmuster oder zu Rechtecken schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und in ca. 25 Minuten (beobachten!) goldbraun backen.

Während der Backzeit 150 ml Wasser mit dem Honig und dem restlichen Zucker in ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Danach einen Spritzer Zitronensaft (aber nicht zu viel) einrühren und abkühlen lassen.

Das Baklava aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen und dann mit dem Sirup übergießen. Die restlichen Pistazien darüber streuen und weiter abkühlen lassen.