



Baklava

10 Portionen

Zutaten

- 125 g Filoteig oder Strudelteig
- 70 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 50 g Honig
- 50 g gehackte Pistazien
- 120 g gehackte Mandeln
- 120 g gehackte Walnüsse
- 1 TL Zimt
- 125 g flüssige Butter
- 3 EL gehackte Pistazien zum Garnieren
- etwas Butter für die Form

Zubereitung

Die Auflaufform mit flüssiger Butter einstreichen. Alle Nüsse zusammen mit dem Zimt fein hacken. Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigblätter in die richtige Form schneiden und das erste Teigblatt mit flüssiger Butter bestreichen, in die Form geben. 2 EL von der Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen, den Vorgang solange wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind, mit einem Teigblatt abschließen. Die Baklava in kleine Quadrate

oder Rauten schneiden. Dann Wasser, Zucker und Honig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Mischung kochen, bis sie zu einem Sirup wird (ca. 3-4 Minuten). Dann den Topf vom Herd nehmen.

Den heißen Sirup gleichmäßig über die geschnittenen Stücke in der Auflaufform gießen. Dann die Baklava im vorgeheizten Ofen ca. 35Min. backen. Die Baklava ist fertig, wenn die Teigblätter goldbraun gefärbt sind. Jedes Stück mit etwas gehackten Pistazien garnieren.