
Baklava - türkische Süßspeise

von JOES CUCINA VERDE | Fudii.online



© Bild & Rezeptidee von JOES CUCINA VERDE - Fudii.online

Vorbereitung: 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 25 Min. | **Gesamt:** 40 Min.

Zutaten:

200 g Walnüsse, geriebene
100 g Pistazien, geriebene
200 g Kristallzucker
150 ml Wasser
200 g Butter
125 ml Honig
20 Blatt Filoteig
0.5 TL Zimt, gemahlener

Zubereitung:

Für das **Baklava** die Butter in einer Pfanne zerlassen und abkühlen lassen.

Backblech mit Butter einfetten. 5 Blätter Teig ebenfalls mit Butter bestreichen und aufeinander auf das Backblech schichten.

Walnüsse, 75 g Pistazien, 4 EL Kristallzucker und den Zimt miteinander vermischen und ein Drittel der Mischung auf die Teigblätter verteilen.

Die nächsten 5 Teigblätter mit Butter einpinseln und nacheinander auf die Mischung legen. Die letzten 2 Schritte nochmals 2 mal wiederholen und mit den restlichen eingefetteten Filoblättern bedecken. Mit der restlichen Butter einpinseln und mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

Das leckere Dessert in den auf 180°C Umluft vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 25 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit das Wasser mit dem Honig und dem restlichen Kristallzucker zu einem Sirup reduzieren und etwas abkühlen lassen. Danach über das fertige **Baklava** gießen und mit den restlichen Pistazien bestreuen. Fertig :)