Baklava

Zutaten

- 400 g Walnusskerne
- 100 g Mandeln
- 100 g Paniermehl
- 400 g Zucker
- 1 TL Zimt
- etwas Nelken, gemahlen
- 250 g Butter
- 10 Blätter Filoteig
- 400 ml Wasser
- 200 g Honig
- 5 Nelke(n)
- 1 Zimtstange(n)

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Für die Füllung: Walnusskerne und Mandeln fein hacken. Mit Paniermehl, 100g Zucker, Zimt und Nelken (gemahlen) vermischen und in 4 Portionen teilen.

3. Butter schmelzen lassen und bereit stellen.

4. Eine rechteckige Auflaufform (20cm x 30cm) mit 1 TL der geschmolzener Butter einpinseln. Von 10 Blättern Filoteig 2 Blätter überlappend in die Auflaufform legen. Dabei jedes Blatt mit geschmolzener Butter bestreichen. 1/4 der Nuss-Füllung darauf verteilen und mit 2 Teigblättern überlappend bedecken. Dabei jedes Blatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Den Vorgang wiederholen, bis Teigblätter und Füllung aufgebraucht sind. Wobei mit 2 Filoteigblättern abgeschlossen wird. Diese nochmals mit Butter bestreichen. Den gefüllten Teig diagonal und vertikal durchschneiden, sodass die einzelnen Baklava rautenförmig sind. Die restliche Butter obendrauf und in den Schnittstellen verteilen. Im Backofen ca. 35 Min. goldgelb backen.

5. Für den Sirup: 300g Zucker mit Wasser, Honig, Nelke(n) und Zimtstange(n) in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Nelke(n) und Zimtstange(n) entfernen. 3/4 des Sirups über die warmen Baklava gießen und kurz ruhen lassen. Baklava auf Tellern anrichten und mit dem Restsirup servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	27 g
Energie	288 kcal

50 Minuten

30 Stück

Fett	18 g
Protein	4 g