

Baklava mit Filo Teig und Honignüssen



- **Küche:** Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Süßes Fingerfood, warum nicht einmal türkisch? Das Rezept reicht für 20 Baklava.

In vielen Ländern der arabischen Welt, in Griechenland und der Türkei ist Baklava ein sehr beliebtes Gebäck, das zur Kaffeehauskultur gehört wie Mokka und Tee. Das sehr beliebte Gebäck wird aus hochwertigem Filoteig bzw. Yufkateig hergestellt. Die Herstellung aus Blätterteig ist für Baklava eher untypisch. Wenn man frischen Filo- oder Yufkateig kauft, ist darauf zu achten, dass er nicht zu lange gelagert wurde und darum trocken aussieht. Spezielles Original-Baklava gibt es gar nicht, sondern eher Varianten aus verschiedenen Ländern.

Charakteristisch für den Geschmack ist ihre außergewöhnliche Süße, denn das süße Gebäck ist in viel Sirup getränkt und beinhaltet eine Menge Honig. Die Füllungen sind sich sehr ähnlich: mit Nussorten wie Walnüsse oder Haselnüsse, außerdem Pistazien oder Mandeln. Die Konsistenz der Füllung ist mild, der Teig hauchdünn und goldgelb, der Sirup fein aber nicht zu süß, für jeden

Gaumen steht eine Option bereit.

Zutaten

- 10 Filoteig Blätter (à 50 x 30 cm)
- 300 ml Wasser
- 70 ml Zitronensaft
- 1 Zitronenschale
- 550 g Zucker
- 100 g Honig
- 100 g Pistazien, gehackt
- 150 g Mandeln, gehackt
- 150 g Walnüsse, gehackt
- 2 Tl Zimt, gemahlen
- 180 g zerlassene Markenbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zitronenschale mit 500 g Zucker und dem Wasser Sirup artig 15 min. köcheln lassen. Zitronenschale wieder entfernen, den Honig und Zitronensaft dazu geben, verrühren, abkühlen lassen.

Schritt2

Die Nüsse mit dem Zimt und 50 g Zucker mischen, den Backofen auf 160 ° C vor heizen.

Schritt3

Eine passende Auflaufform (30 x 25 cm groß) mit Butter ausstreichen, die Filo Blätter der Form anpassen und dann mit Butter bestreichen.

Schritt4

2 Blätter über einander, als erste Schicht , in die Form legen. Die Hälfte der Nussfüllung gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt5

Wieder 1 Filo Blätter darüber geben und die restlichen Füllung, dann darüber die restlichen Blätter, die leicht andrücken.

Schritt6

Mit einem scharfen Messer exakt, gleichmäßig in ca. 20 Stücke portionieren.

Schritt7

Mit der restlichen Butter "satt" einstreichen und etwa 60 min. backen.

Schritt8

Die noch heiße Baklava mit dem kalten Zitronen Sirup begießen, tränken, danach gut abkühlen lassen

Rezeptart: Fingerfood, Gebäck und trockene Kuchen, Teegebäck **Tags:** griechisch, traditionell, türkisch, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baklava-mit-filo-teig-und-honignuessen/>