

Baklava

Zutaten für den Teig:

- 150 g gehackte Haselnüsse oder Walnüsse (ihr könnt sie auch 50:50 mischen)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g gehackte Pistazien
- 200 g Zucker
- $\frac{1}{4}$ TL Zimt
- 250 g Butter
- 450 g Teigblätter (Filoteig)
- 125 ml Honig
- 150 ml Wasser
- $\frac{1}{2}$ Zitrone

Zubereitung:

Zuerst müsst ihr die Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und 50 g Pistazien mit 4 EL Zucker und dem Zimt mischen. In einem Topf, 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.

Jetzt geht es ans Schichten: Die ausgeschnittenen Teigblätter mit Butter einpinseln und nacheinander in die Form legen. Nach ca. 5 Teigblättern etwa $\frac{1}{3}$ der Nussmischung darauf verteilen. Dann wieder 5 Teigblätter auflegen, dann Nussmischung und dies nochmal wiederholen. Abschließend die restlichen Teigblätter darauf legen. Jetzt das Ganze mit einem scharfen Messer zu Rechtecken schneiden. Mit der restlichen Butter bestreichen und in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Während der Backzeit könnt ihr den Sirup herstellen. Dafür 150 ml Wasser mit dem Honig und dem restlichen Zucker in ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Danach einen Spritzer Zitronensaft 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.