

Baklava



Einfach Backen / Maria Panzer

ZUTATEN (FÜR 15 STÜCKE)

125 g	Filoteig aus dem Kühlregal oder 5 Strudelteigblätter
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

Backen:	35 Min.
Dauer:	30 Min.
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

etwas Butter für die Form, 50 g gehackte Pistazien, 120 g gehackte Mandeln, 120 g gehackte Walnüsse, 1 TL Zimt

Die **Auflaufform (20cm x 25cm)** mit flüssiger Butter einstreichen. Alle Nüsse zusammen mit dem Zimt fein hacken, (falls vorhanden kann gerne ein elektrischer Mixer verwendet werden). Den Backofen auf **170 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.

2. SCHRITT

125 g Filoteig aus dem Kühlregal oder 5 Strudelteigblätter, **125 g flüssige Butter**
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.

3. SCHRITT

70 ml Wasser, 150 g Zucker, 50 g Honig

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.

4. SCHRITT

3 EL gehackte Pistazien zum Garnieren

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

gehackten Pistazien garnieren.

