



BioGourmet

Zutaten für 1 Blech

1 Packung türkischer Filoteig
2 Packungen Walnusskerne von Bio-Gourmet 4 EL Honig
4 TL Zitronensaft von BioGourmet
200g BioGourmet Rohrohrzucker
1 Prise Zimt
180g Butter
450ml Wasser

Baklava mit Walnüssen

Baklava ist eine besondere Nachspeise, die den Abschluss eines türkischen Essens bildet. Dem Namen nach besteht die süße Nascherei aus geschichtetem Blätterteig und wird mit Nüssen gefüllt und großzügig in Zuckersirup getränkt. Eine herrlich klebrige und köstliche Angelegenheit!

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einem Topf Wasser aufkochen, Zucker und Honig darin auflösen und Zitronensaft hinzufügen. Unter Rühren zu einem Sirup einkochen lassen. 2 EL der Butter in einer Pfanne schmelzen, Walnüsse hacken und unter die Butter mischen. Die restlichen Butter separat schmelzen. Ein Blech oder eine ofenfeste Form einfetten. Ein Teigblatt darauf legen und mit der Butter bestreichen. Drei weitere Blätter nach dem selben Verfahren darauf schichten, anschließend die Nussmischung auf der obersten Schicht verteilen. Dabei kann die Mischung auch nach Belieben auf verschiedene Schichten verteilt werden. Abgeschlossen wird mit dem letzten Teigblatt, welches dick mit Butter bestrichen wird. Nun kann die Baklava vorsichtig in die gewünschte Form geschnitten werden. Anschließend für 30 Minuten backen, die Hitze auf 150 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten backen. Den Sirup über die heiße Baklava geben und ziehen lassen, anschließend servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte