

## Rezept

# Baklava mit Pistazien – türkische Meze

Ein Rezept von Baklava mit Pistazien – türkische Meze, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>250 g</b> Zucker	<b>1 EL</b> Zitronensaft
<b>70 g</b> Butterschmalz	<b>200 g</b> ungesalzene Pistazienkerne
<b>3 Blätter</b> Filoteig (aus dem Kühlregal, 32x45 cm)	<b>70 g</b> Crème double

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Für den Sirup 1/4 l Wasser mit dem Zucker und Zitronensaft in einem Topf aufkochen und ohne Deckel in ca. 15 Min. zu einem dünnflüssigen Sirup köcheln. Den Topf vom Herd nehmen und den Sirup abkühlen lassen.
2. Für die Baklava den Backofen auf 160° vorheizen. Das Butterschmalz schmelzen. Eine ofenfeste Form (ca. 28 × 20 cm) mit dem Butterschmalz austreichen. 24 Pistazienkerne zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen im Blitzhacker fein mahlen.
3. Auf der Arbeitsfläche die Filoteigblätter übereinanderlegen und quer halbieren. 5 Teighälften locker zusammenfalten und beiseitelegen. Die übrige Hälfte so auslegen, dass die schmalen Seiten nach oben und unten zeigen. Einen Schaschlikspieß in ca. 3 cm Abstand vom unteren Rand hinlegen und den Teig darüber nach oben klappen. Die untere Hälfte des Teigs mit einem Zwölftel der gemahlene Pistazien bestreuen und den Teig mithilfe des Spießes bis zur Mitte fest aufrollen.
4. Den Teig so drehen, dass die Rolle oben liegt. Die restliche Teighälfte mit einem zweiten Schaschlikspieß wie die erste Hälfte aufrollen, dabei den Teig vorher ebenfalls mit einem Zwölftel der gemahlene Pistazien bestreuen. Die beiden Spieße aus den Teigrollen ziehen. Die Baklava-Doppelrollen quer in die Form legen, dabei leicht zusammenstauchen, in der Mitte soll ein schmaler Streifen zum Füllen frei bleiben.
5. Die restlichen Teigblatthälften wie die erste Hälfte bestreuen und aufrollen. Die Teigrollen nebeneinander in die Form legen. Die Baklava im Ofen (Mitte) in 15 - 20 Min. hellgelb und knusprig backen. Dann herausnehmen und den Sirup darübergießen. Die Baklava 5 - 10 Min. abkühlen lassen.
6. Die Crème double in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. In die Mitte der Baklavastreifen jeweils eine dicke Linie Crème double spritzen und mit 4 Pistazienkernen garnieren. Die Baklava ganz abkühlen lassen. Die Baklavastreifen in der Mitte halbieren und auf Teller verteilen.