

Rezept

Aserbaidsschanische Pahlava mit Walnüssen

Ein Rezept von Aserbaidsschanische Pahlava mit Walnüssen, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig

300 g	Mehl	250 g	Butter
200 g	saure Sahne	1 TL	Natron
2	Eigelb		

Für die Füllung

300 g	Zucker	2	Eiweiß
200 g	gehackte Walnüsse		

Außerdem

1	Eigelb	12	Walnusshälften
	Honig		

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl und Butter verrühren, bis sich Krümel bilden. Saure Sahne und Natron mischen und zu den Butterkrümeln geben. Das Eigelb hinzufügen und alles zu einem weichen Teig verkneten.

2. Teig in drei Portionen teilen, einzeln in Frischhaltefolie einwickeln und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

3. Für die Füllung währenddessen den Zucker mit dem Eiweiß steif schlagen und anschließend die gehackten Walnüsse unterheben.

4. Den Backofen auf 175°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein Backblech gut einfetten. Die Teige aus dem Kühlschrank holen und die erste Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche in etwa so groß wie das Backblech ausrollen. Vorsichtig auf das Backblech heben und ca. die Hälfte der Füllung darauf verteilen. Dann die zweite Portion Teig ebenfalls ausrollen, auf das Blech heben und die andere Hälfte Füllung darauf verteilen. Die dritte Teigschicht ausrollen, auf das Blech geben und mit dem Eigelb bestreichen.

5. Die Pahlava mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden und jede mit einer Walnusshälfte verzieren. Anschließend ca. 35-40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Vor dem Servieren unbedingt auskühlen lassen und mit etwas Honig beträufeln.