Rezept

Baklava-Strudel auf Rositsas bulgarische Art

Ein Rezept von Baklava-Strudel auf Rositsas bulgarische Art, am 13.08.2025

Zutaten

Für den Strudel:

- **100 g** Walnusskerne
- **3 EL** Zucker
- **70 g** gemahlene Mandeln
- **1** Ei (M)
- **6 Blätter** Strudelteig (Kühlregal, ersatzweise Filo-Teig)
- **100 g** Cashewnüsse
- **1 TL** Zimtpulver
- **1 Pck.** Vanillezucker
- **75 g** Butter

Für den Sirup:

- **½** Bio-Zitrone
- **130 ml** Honig
- **70 = g** Zucker

Außerdem:

Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Strudel (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Für den Strudel Walnüsse und Cashewkerne hacken und mit Zucker und Zimtpulver in einer kleinen Pfanne erhitzen, bis der Zucker karamellisiert. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und in einer Schüssel mit Mandeln, Vanillezucker und Ei vermischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. 1 Teigblatt mit der kurzen Seite zur Kante der Arbeitsfläche bereitlegen und mit etwas geschmolzener Butter einpinseln. Das nächste Teigblatt darauflegen, ebenfalls mit Butter einpinseln. So mit allen Teigblättern verfahren. Die oberste Teigschicht ebenfalls mit Butter bestreichen, dann die Nussfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Dabei am Rand jeweils 1 cm Abstand lassen.

3. Die Ränder der beiden Längsseiten etwas über die Füllung schlagen. Die gestapelten Teigblätter von der kurzen Seite her aufrollen und den Strudel mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech legen. Auf der Oberfläche mehrere ca. 3 cm lange Schnitte anbringen, damit die Luft entweichen kann. Den Strudel mit etwas Butter einpinseln und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen.

4. Inzwischen für den Sirup die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und samt Schale quer in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Honig und 350 ml Wasser in ca. 30 Min. zu Sirup kochen. Den Sirup abkühlen lassen.

5. Den Strudel aus dem Ofen nehmen. Den Sirup darübergießen, das Gebäck in acht Stücke teilen und mit Mokka oder türkischem Tee servieren.