

Rezept

Griechische Baklava

Ein Rezept von Griechische Baklava, am 18.04.2024

Zutaten

250 g geschälte Pistazien	250 g gehäutete Mandeln
1/2 TL Zimtpulver	1/2 TL gemahlener Piment
1 EL Zucker	100 g Butter
450 g Filloleig (aus dem griechischen Lebensmittelladen)	150 g Zucker
	2 EL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Pistazien und Mandeln mit einem schweren Messer fein hacken. 2 EL davon beiseite stellen. Den Rest mit den Gewürzen und dem Zucker mischen.
2. Die Butter schmelzen und eine flache, feuerfeste Form (ca. 20 x 30 cm) damit auspinseln. Den Backofen auf 180° vorheizen. Jeweils 6 Teigblätter mit der Schere auf die Formgröße zuschneiden, mit Butter bestreichen und aufeinander schichten. Diese Lage in die Form legen. Ein Drittel der Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Es folgt wieder eine Lage Teigblätter, dann Nussmischung etc. Mit einer Teigschicht abschließen und mit Butter bestreichen. Mit einem scharfen Messer in Rauten von etwa 4 x 4 cm bis zum Boden einschneiden. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen.
3. Währenddessen den Sirup zubereiten: Den Zucker mit 200 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Zitronensaft hinzufügen und 10 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Abkühlen lassen.
4. Die Baklava noch heiß mit dem Zuckersirup begießen und mit den beiseite gestellten Nüssen bestreuen. 4 Std. an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Als Dessert mit einem starken Mokka genießen.