

Rezept

Honigsüße Baklava

Ein Rezept von Honigsüße Baklava, am 01.03.2024

Zutaten

300 g Blätterteig (TK)	150 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln	1 Eiweiß
1 EL Zucker	1/2 TL Zimtpulver
40 g Butter	200 g Honig
2 Zitronen	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für eine Auflauf- oder Backform (20 x 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Blätterteig auftauen lassen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Nüsse und Mandeln fein hacken. Das Eiweiß mit Zucker und Zimtpulver steif schlagen und mit den Nüssen mischen. Backofen auf 180° vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf das Format der Form ausrollen. In die Form legen und mit der Nussmischung bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen, auf die Füllung legen und leicht andrücken.
2. Mit einem scharfen Messer die obere Teigschicht in fingerlange Streifen schneiden (etwa 10 cm lang und 2 cm breit). Butter schmelzen und die Teigstreifen damit bestreichen. Im Backofen (mittlere Schiene, Umluft 160°) etwa 15 Min. hellbraun backen.
3. In der Zwischenzeit den Honig mit 1/4 l Wasser aufkochen. Zitronen auspressen. Den Saft dazugießen und so lange einkochen, bis der Sirup zähflüssig wird.
4. Die noch warmen Baklava-Schnitten mit dem Sirup tränken und etwa 2 Std. ruhen lassen. Dann ganz auseinander schneiden und mit einem türkischen Mokka oder orientalischen Gewürzkafee servieren.