

## Rezept

# Nuss-Baklava mit Feigen

Ein Rezept von Nuss-Baklava mit Feigen, am 18.04.2026

## Zutaten

<b>50 g</b> getrocknete Feigen	<b>100 g</b> ungesalzene Pistazienkerne (geröstet)
<b>150 g</b> Walnusskerne	<b>4 EL</b> Reissirup
<b>150 g</b> Butter	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1</b> Ei (M)	<b>1 Packung</b> rechteckige Filoteigblätter (250 g, 10 Blätter, aus dem Kühlregal, ersatzweise Yufka-Teig)

### Für den Guss

<b>1 1/2</b> Orangen	<b>1 EL</b> Reissirup
----------------------	-----------------------

### Außerdem

ofenfeste Form (ca. 25 x 35 cm)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 42 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal, 8 g F, 2 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Die Feigen fein hacken. Pistazien und Walnüsse fein hacken und in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren in ca. 5 Min. goldbraun rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Reissirup und 50 g Butter unterrühren. Den Zimt darüberstreuen. Die gehackten Feigen hinzufügen und alles gründlich verrühren. In eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.
2. Die restliche Butter (100 g) in der noch warmen Pfanne schmelzen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Eine ofenfeste Form mit etwas geschmolzener Butter bestreichen. 5 Blätter Filoteig nacheinander locker hineinschichten, dabei jedes Teigblatt mit geschmolzener Butter bestreichen.
3. Das Ei unter die Nussmischung rühren und die Masse gleichmäßig auf den Teigblättern verteilen. Mit den übrigen 5 Teigblättern belegen, dabei jedes Teigblatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Das obere Teigblatt auch mit Butter bestreichen. Alles in ca. 4 cm große Quadrate schneiden. Die Baklava im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
4. Inzwischen für den Guss die Orangen auspressen und den Saft in der Pfanne mit dem Reissirup einmal aufkochen lassen. Die Baklava aus dem Ofen nehmen und mit dem Guss beträufeln. Wieder in den Ofen stellen und in weiteren ca. 7 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Entlang der Schnittkanten mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden und in einer Plastiktüte im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 5 Tagen verzehren.