

Rezept

# Pistazien-Mandel-Baklava mit süßer Kürbiscreme und Berberitzen

Ein Rezept von Pistazien-Mandel-Baklava mit süßer Kürbiscreme und Berberitzen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für das Pistazien-Mandel-Baklava

<b>200 g</b> vegane Margarine	<b>100 g</b> Pistazienkerne
<b>100 g</b> Mandeln	<b>50 g</b> Zucker
<b>230 g</b> Filo- oder Yufkateig	

### Für den Zuckersirup

**200 g** Zucker

### Für die süße Kürbisceme

<b>350 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>1 EL</b> vegane Margarine
<b>2 EL</b> Zucker	<b>300 ml</b> Orangensaft
<b>2 EL</b> Cashew-Mus	<b>6 EL</b> Ahornsirup

### Außerdem

**4 EL** getrocknete Berberitzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8-10 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal, 32 g F, 8 g EW, 63 g KH

## Zubereitung

### Pistazien-Mandel-Baklava, Schritt 1

1. Die vegane Margarine in einem Topf schmelzen lassen. Pistazien und Mandeln sehr fein hacken, dabei 2-3 EL gehackte Pistazien beiseitestellen. Pistazien und Mandeln mit dem Zucker und 2-3 EL flüssiger Margarine verrühren.
2. Die Filoteigblätter in der Größe der Auflaufform zuschneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Ein Teigblatt in die Form legen, mit flüssiger Margarine bepinseln, ein weiteres Teigblatt darauflegen, wieder mit Margarine bestreichen und noch ein Teigblatt darauflegen. Ein Drittel der Pistazien-Mandel-Mischung auf dem Teig verteilen.

4. Wieder fünf mit Margarine bestrichene Teigblätter darauflegen, mit einem Drittel der Pistazien-Mandel-Mischung bestreichen und erneut fünf mit Margarine bestrichene Teigblätter darauflegen. Mit der restlichen Pistazien-Mandel-Mischung bestreichen und mit zwei mit Margarine bestrichenen Filoteigblättern bedecken.
- 

5. Die Schichten in kleine rautenförmige Stücke schneiden und mit der übrigen Margarine bestreichen. Die Baklava im Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldbraun backen.
- 

### **Zuckersirup**

6. Inzwischen den Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf aufkochen und in ca. 15 Min. sirupartig einköcheln lassen.
- 

### **Süße Kürbiscreme**

7. Den Kürbis waschen, die Kerne entfernen und das Kürbisfleisch in grobe Stücke schneiden. 1 EL vegane Margarine in einem Topf schmelzen lassen, den Kürbis darin andünsten. Mit Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Den Kürbis weich köcheln lassen. Das Cashewmus und den Ahornsirup untermischen und alles mit dem Stabmixer fein pürieren.
- 

### **Pistazien-Mandel-Baklava, Schritt 2**

8. Die Baklava aus dem Ofen nehmen und den heißen oder warmen Zuckersirup daraufgießen. Mit den übrigen gehackten Pistazien bestreuen und abkühlen lassen.
- 

### **Anrichten**

9. Die Kürbiscreme mit einem Löffel wild auf Desserteller verteilen. Jeweils zwei Baklavastücke darauf anrichten und mit Berberitzen und Pistazien bestreuen.