

## Rezept

# Schoko-Baklava

Ein Rezept von Schoko-Baklava, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>2</b> längliche Scheiben Blätterteig (TK, ca. 150 g)	<b>75 g</b> Vollmilch-Schokolade
<b>100 g</b> ungesalzene Pistazienkerne	<b>100 g</b> Mandeln
<b>2 EL</b> Sesamsamen	Zimtpulver
<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Orangenschale	<b>1</b> Eiweiß
<b>1 EL</b> Zucker	Salz
<b>1 EL</b> Butter	3-4 EL Zitronensaft
5-6 EL Orangensaft (von 1 Orange)	<b>125 g</b> Honig
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 ofenfeste Form (ca. 15 x 25 cm, 18 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Form mit Backpapier auslegen. Schokolade in Stückchen brechen. Mit Pistazien und Mandeln im Blitzhacker fein hacken. Sesamsamen, 1 Prise Zimt und Orangenschale untermischen. Eiweiß mit Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.
2. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Blätterteig jeweils in Größe der Form ausrollen, 1 Scheibe als Boden hineinlegen. Füllung darauf streichen. Mit der zweiten Blätterteigscheibe abdecken, etwas andrücken. Obere Teigschicht in fingerbreiten Abständen einschneiden.
3. Butter zerlassen und auf den Teig streichen. Im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. In der Zwischenzeit 200 ml Wasser mit Zitronen- und Orangensaft sowie Honig aufkochen und ca. 10 Min. einkochen lassen, bis die Flüssigkeit leicht sirupartig ist.
4. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Sirup darüber träufeln und mindestens 2 Std. durchziehen lassen.