



ZUTATEN

TEIG:

1 Pkg. fertiger Baklava-/Filoteig
(ca. 450-500g)
200g Ghee oder Butterschmalz

FÜLLUNGEN:

40g Mohn
70g Walnüsse
70g Pistazien

ZUCKERSIRUP:

250ml Wasser
300g Zucker
Spritzer Zitronensaft

DREIERLEI BAKLAVA

1. Ofen auf 180°C vorheizen

2. Eine eckige Auflaufform oder Backform wählen (ich habe letzteres mit den Maßen 22cm x 22cm genutzt). Baklavateig aus dem Einpackpapier rollen und gewählte Form auf Baklavablätter setzen - mit einem scharfen Messer zurecht schneiden, sodass alle Baklavablätter direkt die richtige Größe haben. Butterschmalz in einem kleinen Topf schmelzen lassen und die Backform damit dünn einstreichen. Nun kann gestapelt werden: Jeweils 2 zugeschnittene Blätter des Teiges in die Form legen und großzügig mit Butterschmalz bestreichen, anschließend wieder zwei Blätter nehmen und das Butterschmalz folgen lassen

3. Wenn ca. die Hälfte der Blätter verbraucht ist, die Füllungen darauf geben. Pistazien dafür knacken und in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürrierstab klein hacken. Gleiches gilt für die Walnüsse - ebenfalls klein hacken. Mohn dagegen hat bereits die richtige Größe und kann somit direkt auf den Teig gegeben werden. Das Rezept und die Grammzahlen sind so ausgerechnet, dass auch alle drei Komponenten im Baklava verarbeitet werden. Wenn nur eine Sorte (Pistazie, Walnüsse, Mohn) genutzt werden soll, bitte die angegebene Grammzahl mit 3 multiplizieren. Achtung: Für die Deko am Ende ca. 2 EL von jeder Füllung abheben und Beiseite stellen

4. Nachdem die Füllungen auf den Teig gegeben wurden, geht das Schichten weiter, bis alle Blätter verbraucht sind. Sollte noch Butterschmalz übrig geblieben sein, dieses bitte komplett verbrauchen und zur Not auf den Teig geben

5. Nun kann das Baklava nach Belieben vorgeschnitten werden. Ich habe in diesem Beispiel kleine Rauten zugeschnitten, aber auch klassische Quadrate sind sehr schick und handlich. Das Zuschneiden an dieser Stelle ist wichtig, damit der Zuckersirup nach dem Backen gut in das Gebäck eindringen kann

6. Jetzt wird gebacken: Baklava bei 180°C für ca. 40-45 Minuten im Ofen goldbraun werden lassen

7. Sobald die Backzeit fast vorüber ist, den Zuckersirup herstellen. Hierfür Zucker, Wasser und Zitronensaft in einem Topf mischen und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Dabei immer wieder umrühren, sodass sich der Zucker auflöst. Anschließend das Baklava aus dem Ofen nehmen und den heißen Sirup auf das noch heiße Baklava gießen

8. Anschließend die jeweiligen Stücke mit entweder Mohn, Pistazie oder Walnüssen verzieren. Vollständig abkühlen lassen und anschließend genießen



MEIN TIPP:

Auch wenn es verlockend ist: Bitte keine Butter statt Butterschmalz für dieses Rezept benutzen, da der Geschmack am Ende dann eher dem eines Krapfen statt Baklava gleicht.

