

saisonküche

Baklava



Zubereitungszeit

20 Minuten + ca. 30 Minuten backen + ca. 20 Minuten kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 140 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 19 g

Zutaten für None

200 g	geschälte Pistazien
250 g	Honig, z. B. Akazienhonig
2 dl	Wasser
100 g	Zucker
2 EL	Butter
15	Filoteigblätter à 25 g

Zubereitung

1. Pistazien im Cutter grob hacken. Etwas für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Pistazien und Honig mischen. Wasser und Zucker aufkochen. Auf die Hälfte einkochen lassen und beiseitestellen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter schmelzen. 1/3 der Filoteigblätter in der Breite so falten, dass sie in die Form passen. Blätter nacheinander in die Form legen und mit etwas Butter bepinseln. Die Hälfte der Pistazien-Honig-Mischung vorsichtig darauf verteilen. Diesen Vorgang mit einer neuen Lage wiederholen. Mit Teigblättern abschliessen und diese gut andrücken. Baklava mit einem Messer in der Form längs in 2 cm breite Streifen, dann in 2 cm breite Würfel schneiden. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.
3. Baklava abkühlen lassen. Sirup darübergiessen und mit beiseitegestellten Pistazien bestreuen. Ca. 20 Minuten kühl stellen. Zum Anrichten Baklava-Würfel mit einem Löffel aus der Form heben.