

Baklava

Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten

Zutaten für 4-6 Personen

250 g Butter
120 g Pistazienkerne (ersatzweise
Walnüsse oder Mandeln)
1 EL Vanillezucker
2 Packungen Filoteig (à 250 g)
180 g Zucker
1 Zitrone
Butter für die Backform



Zubereitung:

Pistazienkerne fein reiben oder im Blitzhacker fein hacken. Die gehackten Pistazien in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker mischen. 2 EL davon beiseite stellen.
Die Butter in einem Topf zerlassen.
Eine rechteckige Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen.
Die Teigblätter auf die Größe der Backform zuschneiden. Etwa 12 Teigblätter in die Backform legen, dabei jedes Teigblatt gleichmäßig mit flüssiger Butter bestreichen.
Die Pistazienmischung gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen 12 Teigblätter darauflegen, dabei wieder jedes Teigblatt mit flüssiger Butter bestreichen. Das oberste Teigblatt ebenfalls mit Butter bestreichen.
Die Baklava mit einem scharfen Messer in etwa 3 x 5 cm große Rechtecke schneiden.
Die restliche Butter darauf verteilen. Die Baklava bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 200° vorheizen. Baklava im Backofen auf der unteren Schiene 25 – 30 Minuten backen.
Inzwischen für den Sirup Zucker und 150 ml Wasser in einen Topf geben.
Den Saft der Zitrone auspressen und dazugeben. Die Mischung offen bei mittlerer Hitze 4 – 5 Minuten kochen lassen.
Die Baklava aus dem Ofen nehmen, etwa 5 Minuten ruhen lassen und mit Sirup beträufeln. Dann die Baklava vollständig abkühlen lassen.
Die übrige Pistazienmischung auf den Rechtecken verteilen.
Dazu passt Vanilleeis.

Weinempfehlung:

Roter Cuvee „Johannisberg“ – JULIUS KLEIN

Kochabend:

4. Oktober, 2017 / Harry H. und Jürgen S.