

## Baklava

Türkische Dessert-Spezialität

### Zutaten für 10 Personen



120	g	Butter	Schmelzen
300	g	Mandelstifte	
75	g	Pistazienkerne	
75	g	Pinienkerne	Nüsse im Cutter nicht allzu fein hacken
2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen
50	g	Zucker	
½	TL	Zimtpulver	Zucker und Zimt unter Eischnee schlagen
			Nüsse mit Eischnee gut vermischen
			Auflaufform 20x20 cm gut mit flüssiger Butter einpinseln
2		Blätterteig, rechteckig	3 Stücke à 20x20cm zuschneiden



Erste Teigplatte in Auflaufform legen und mit Butter einpinseln. Die Hälfte der Nussmasse darauf verteilen. Zweite Teigplatte über Nussmasse legen und mit Butter einpinseln. Den Rest der Nussmasse darauf verteilen. Dritte Teigplatte über Nussmasse legen und mit Butter einpinseln.

Den ungebackenen Baklava in 5 cm Quadrate oder Rhomben schneiden

Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 150°C ca. 1¼ bis 1½ Std. goldbraun backen

450	g	Zucker	
50	g	Honig	
2	dl	Orangensaft, klar	
2	dl	Wasser	
1		Zimtstängel	
5		Nelken	Zucker, Honig, Flüssigkeit und Gewürze ca. 15 Min köcheln bis ein dicklicher Sirup entstanden ist. Nelken und Zimtstängel entfernen.
2	EL	Orangenblütenwasser	Zu Sirup geben
4	EL	Zitronensaft	Zu Sirup geben und diesen über den noch heissen Baklava giesen. Baklava einen Tag ziehen lassen.