

# Nuss-Mandel-Gebäck

## Baklava



| Nussfülle |                          |  |
|-----------|--------------------------|--|
| 1 Bio     | Zitrone                  | Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen.<br>Nüsse, Mandeln, Pistazien grob hacken und alle<br>Zutaten vermischen. |
| 150g      | Haselnüsse               |  |
| 100g      | Mandeln                  |  |
| 50g       | Pistazien                |  |
| 4 EL      | Zucker                   |  |
| 2 Msp.    | Zimt                     |  |
| 1 Msp.    | Nelken                   |  |
| Sirup     |                          |  |
| 100 ml    | Wasser                   | Wasser und Zucker verrühren und so lange<br>kochen, bis eine sirupartige Konsistenz<br>entstanden ist.                 |
| 100 g     | Zucker                   |  |
| ½ TI      | Orangenblüten-<br>wasser | Etwas abkühlen lassen, Orangenblütenwasser<br>einrühren.   |
| 200g      | Butterschmalz            | Butterschmalz leicht erwärmen, bis es flüssig ist,<br>etwas abkühlen lassen<br>Pistazien hacken                        |
| 1 Pack.   | Yufkateig Blätter        |  |
| 100 g     | Pistazien                |  |

Eine Ofenfeste Form ca. 30 x 25 cm dick mit Butterschmalz ausfetten.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Teigblätter auf die Größe der Backform zuschneiden und in zwei Stapel teilen.  
Jedes Teigblatt mit Butterschmalz bestreichen, aufeinanderlegen.

Einen Stapel der Teigblätter auf den Boden der Form legen, Nussfülle darauf  
verteilen, mit den restlichen Teigblättern bedecken.  
Restl. Butterschmalz auf der Oberfläche verteilen.

Oberseite mit einem scharfen Messer in kleine Rauten oder Dreiecke schneiden.  
Dabei nach jedem Schnitt das Messer säubern.

Backen: ca. 25 - 30 Min. goldbraun backen.

Baklava nach dem Backen 5 Min. abkühlen lassen,  
nur das Baklava ganz durchschneiden,  
mit Zucker-Sirup übergießen,  
mit gehackten Pistazien bestreuen,  
auskühlen lassen.

Foto: Pixabay

*Tipp  
Baklava ist für unsere Verhältnisse  
sehr süß! Verwenden Sie daher den  
Zuckersirup sparsam!*

