

© Colourbox (Beispielfoto)



ORF extra

BAKLAVA | Blätterteig-Gebäck

6 Portionen | 45 Minuten | mittel

Zutaten

300 g Filoteig
150 g Butter
1 EL Butter zum Einfetten
150 g Honig
150 g Mandeln, gehackt
150 g Walnüsse, gehackt
150 g Zucker
200 ml Wasser
TL Zimt
2 Nelken, zerrieben

ZUBEREITUNG

1. Heizen Sie den Backofen auf 180 ° C mit Umluftfunktion vor. Geben Sie die Butter in einen Topf und erhitzen Sie sie bei niedriger Temperatur, bis sie geschmolzen ist. Füllen Sie die Nüsse in eine Schüssel und vermischen Sie sie mit dem Zimt.
2. Fetten Sie eine rechteckige Auflaufform mit 1 Esslöffel Butter ein. Belegen Sie die Form mit dem Filoteig, bis der Boden damit bedeckt ist. Bestreichen Sie den Teig mit der zerlassenen Butter. Geben Sie eine neue Schicht des Filoteiges hinein und bestreichen Sie sie ebenfalls mit der Butter. Verfahren Sie weiter, bis etwa die halbe Menge des Filoteiges aufgebraucht ist.
3. Anschließend verteilen Sie die Nussmischung auf dem Teig. Nun geben Sie Schicht für Schicht den übrigen Filoteig auf die Nussmischung und bestreichen wieder jede Schicht mit der Butter.

Schneiden Sie den Teig in kleine Rechtecke mit einer Größe von etwa 3 mal 5 Zentimetern. Jetzt bestreichen Sie die Oberfläche noch einmal mit zerlassener Butter.

4. Geben Sie die Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens und backen Sie den Teig für etwa 30 Minuten.

5. In der Zwischenzeit füllen Sie das Wasser in einen Topf und verrühren darin den Zucker, den Honig und das Nelkenpulver. Kochen Sie die Mischung unter ständigem Rühren auf und köcheln Sie den Sirup für etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur.

6. Wenn der Teig fertig gebacken ist, geben Sie den Sirup noch heiß über die Baklava. Stellen Sie die Form zum Abkühlen beiseite.