

Baklava - Rezept von Claudia Göbels

Liebesgrüße vom Mittelmeer: Baklava ist in vielen Regionen Griechenlands ein beliebtes Gebäck 🍪 Im Süden wird es hauptsächlich aus gehackten Mandeln und im Norden aus Walnüssen hergestellt. In diesem Rezept von Claudia Göbels findet sich beides 😊 Probiert's aus und macht die knusprigen Teigschichten einfach mal nach!

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- 1 Paket Filoteig (aus dem Kühlregal)
 - 70 ml Wasser
 - 150 g Zucker
 - 50 g griechischer Honig
 - 150 g Walnüsse, gehackt
 - 150 g Mandeln, gehackt
 - 50 g Pistazien, gehackt
 - 1 TL Zimt
 - 125 g Butter, flüssig
 - etwas Butter zum Ausstreichen der Backform
 - Zum Dekorieren: 2-3 EL Pistazien, gehackt
-

Zubereitung

Schritt 1

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Eine Auflaufform (20/25 cm) mit flüssiger Butter ausstreichen. Ein Filoteigblatt in die gebutterte Auflaufform legen. Das Teigblatt mit flüssiger Butter bestreichen und 2-3 EL der Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen bis die Zutaten aufgebraucht sind. Es muss mit einem gebutterten Teigblatt abgeschlossen werden.

Schritt 3

Die Teigblätter nun mit einem scharfen Messer in Rauten schneiden.

Schritt 4

Das Baklava nun für 8 Minuten bei 220 Grad vorbacken. Dann Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen.

Schritt 5

In der Zwischenzeit Wasser, Zucker, Honig und Zimt in einem Topf erhitzen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht.

Schritt 6

Sobald die Backzeit zu Ende ist, das Baklava mit dem Sirup übergießen und abkühlen lassen. Die Rauten auf einem kleinen Teller servieren und die gehackten Pistazien darüber verteilen.

Cook's Notes

Sehr gut passt dazu ein Vanilleeis mit etwas griechischem Olivenöl beträufelt. – Kalí órexi! Guten Appetit!

Noch mehr Genuss?

Hier findest du Claudias Geheimtipps



COOK'S ESSENTIALS
Greifer Ofenhandschuh
2er-Set Silikon +
Baumwolle bis 250°C

€ 9,99 - € 14,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 39,99

