MEIN GENUSS



Baklava



It’s a match!

Unser Ceylor Zimt ist unverzichtbar
für den türkischen Klassiker!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Im ersten Schritt die Nüsse (Pistazien und Walnüsse) mit einem Messer oder in einer Küchenmaschine fein hacken. Die Mischung mit Butter und Zimt verarbeiten, bis diese vollständig vermischt ist.
2. Ein Yufka-Blatt so zuschneiden, dass es auf den Boden eines leicht gefetteten Backblechs passt. Mit geschmolzener Butter bepinseln. Diesen Vorgang nun noch einige Male wiederholen. Die unteren Schichten bilden einen stabilen Boden für das Baklava.
3. Ein Drittel der Nussmischung auf die oberste Lage Yufka-Teig geben. Darüber kommen zwei weitere Lagen Yufka. Darauf achten, dass wiederholt Butter zwischen die einzelnen Schichten gestrichen wird. Diesen Vorgang noch weitere zwei Mal wiederholen, bis die Nussmischung vollständig aufgebraucht ist.
4. Die Baklava nun zum Durchziehen für **10 Minuten** in den Kühlschrank stellen. Währenddessen den Honig mit Zitronensaft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren so lange köcheln lassen, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht. Den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
5. Anschließend das gekühlte Baklava rautenförmig ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei **170 Grad Ober-/Unterhitze** für **35 – 45 Minuten** backen. Fertig ist das Baklava, wenn die obersten Schichten goldbraun und knusprig sind.
6. Das fertige Baklava mit dem zimmerwarmen Sirup übergießen, mit einer Folie abdecken und über Nacht ziehen lassen, damit der Sirup in die Schichten erreicht.

Zutaten

Für 1 Backblech:

Für das Baklava:

1 Packung Yufka-Teig (500g)
250 g Butter
100 g Walnusskerne
100 g Pistazien (ungeröstet und ungesalzen)
1 TL Ceylon Zimt

Für den Sirup:

200 ml Wasser
250 g Honig
2 EL Zitronensaft

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 05.05.2027.