

Baklava aus Walnüssen



Ich verwende für Baklava die Walnüsse aus dem eigenen Garten. Natürlich können sie auch geschälte Mandeln, geschälte Haselnüsse oder Pistazien oder eine Mischung aus allen Nussorten verwenden.

Zutaten:	Zubereitung:
Sirup: 300 ml Wasser	mit
150 ml Zucker	aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend 10 Min köcheln lassen.
100 g Blüten-Honig	unterrühren.
1 Eßl Rosenwasser oder Orangenblütenwasser (Apotheke für Kochzwecke!)	damit kann der Sirup optional parfümiert werden. Ohne das Blütenwasser schmeckt es aber auch. Lassen sie den Sirup etwas abkühlen.
Füllung:	

300 g Walnüsse	grob zerkleinern, Mit einem guten Schuß vom Sirup und
1 Teel Zimt	vermengen.
Baklava: 70 g Butter	schmelzen. Etwas von der flüssigen Butter in eine große Auflaufform oder ein tiefes Backblech gießen und das Blech damit ausfetten.
300 g Filoteig (= 7 Blätter in Backblechgröße)	jeweils 1 Blatt ausbreiten, satt mit Butter bepinseln, nächstes Blatt auflegen. Nach 3 Blättern, die Nussfüllung darauf verteilen. Die Restlichen 5 Teigblätter jeweils wieder satt mit Butter bepinselt darüber schichten. Die letzte Teigschicht ebenfalls mit Butter bepinseln. Anschließend mit einem scharfen Messer in portionsgerechte Stücke schneiden. Achten sie darauf, dass der Teig ganz durchgeschnitten wird.

Temperatur:	170 Grad Umluft vorheizen
Backzeit:	20 Minuten goldbraun backen.

	Das Baklava 5 Min abkühlen lassen, dann den abgekühlten Sirup über das Baklava gießen
50 g gehackte Walnüsse	über das Baklava streuen.

Filoteig wird auch Strudelteig oder Yufkateig genannt. Sie bekommen ihn im Edeka Markt in der Kühltheke. Orangenblüten- oder Rosenblütenwasser bekommen sie ebenfalls dort in der Abteilung für ausländische Lebensmittel.