

Baklava

Zutaten:

1 Pack Jufka- / Filoteig
120 g Walnüsse
1 Prise Zimt
150 g flüssige Butter

Sirup:

300 ml Wasser
450 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
Einige Zitronenscheiben

1. Eine rechteckige und wasserdichte Backform (bei mir eine Gratinform) mit flüssiger Butter einfetten. Je nach Grösse der Backform die Teigblätter jeweils einmal in der Mitte falten und mit der zerlassenen Butter einfetten (einige Tropfen reichen). Ein Pack hat in der Regel 12 grosse Blätter. Ich falte somit die ersten 6 und verfare mit jedem wie oben beschrieben.

2. Nun die Walnüsse grob hacken und alle auf die oberste Jufkateigschicht verteilen. Die restlichen 6 Blätter ebenfalls falten, buttern und nacheinander belegen. Die Baklava bereits vor dem Backen in viereckige oder dreieckige Stücke schneiden und mit der restlichen Butter begießen.

Bei 200° ca. 35 Min. bis die Baklava goldbraun ist.

3. In der Zwischenzeit den Sirup vorbereiten. Hierfür den Zucker mit dem Wasser aufkochen und Zitronensaft hinzufügen, damit sich keine Kristalle bilden. Einige Zitronenscheiben schneiden und mitkochen.

Den Zuckersirup etwa 2-3 Min. köcheln lassen und den Herd ausschalten. Baklava aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem Sirup begießen. Etwa 1 - 2 Std. ziehen lassen.