

Zutaten

- Für die Füllung:
- 120 g gehackte Pistazien
- 120 g gehackte Walnüsse
- 120 g gehackte Mandeln
- 50 g Butter flüssige Butter
- 1 Prise Zimt
- Für den Sirup:
- 100 ml Wasser
- 110 g Zucker
- 5 EL Honig
- 1 EL Rosenwasser
- Ein paar Spritzer Zitronensaft
- 18 Lagen Filo Teig (oder auch dünner Strudelteig)
- 150 g flüssige Butter

Backen, Dessert

Baklava

Entdecken Sie unser köstliches Baklava-Rezept mit Nüssen. Jetzt nachkochen und orientalische Süße genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Diese Zutaten gut vermischen.
2. Diese Zutaten aufkochen lassen, damit sich Honig und Zucker auflösen.
3. Die 6 Lagen Filoteig (Durchmesser wie die Springform). Springform gut ausfetten, dann eine Lage nach der anderen einschichten. Jeweils mit flüssiger Butter bestreichen. Dann die Hälfte der Füllung vorsichtig darauf verteilen. Nun nochmals 6 gebutterte Lagen einschichten, dann den Rest der Füllung darauf verteilen. Baklava mit den letzten 6 gebutterten Schichten Filoteig abschließen. Baklava rautenförmig einschneiden und im Ofen bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Den Sirup über das Baklava verteilen und im ausgeschalteten Ofen nochmals 15 Minuten ziehen lassen.