



Baklava

Für die Baklava:

400 g Filoteig (etwa 12-15 Blätter)

250 g Butter (geschmolzen)

250 g Walnüsse

100 g Mandeln

1 Teelöffel Zimt

50 g Zucker

Für den Sirup:

250 g Zucker

150 ml Wasser

150 g Liakada Griechischer Honig Wildblüte

1 Zimtstange

2 Gewürznelken

1 Teelöffel Zitronensaft

Baklava

1.

Gesamtzeit: 5 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 8 Personen

Die Walnüsse und Mandeln grob hacken. Mit Zimt und Zucker vermischen.

Eine rechteckige Backform (ca. die Größe des Teigs, sonst Teig zuschneiden) mit Butter einfetten. Die Hälfte der Filoteigblätter einzeln in die Form legen, dabei jedes Blatt mit geschmolzener Butter bestreichen. Anschließend die Nussmischung darauf verteilen. Die restlichen Filoteigblätter darüberlegen, wieder jedes Blatt mit Butter bestreichen. Die Baklava mit einem scharfen Messer in Rauten oder Quadrate schneiden.

Den Ofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Baklava ca. 45–50 min. goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Zucker, Wasser, Honig, Zimtstange, Nelken und Zitronensaft in einem Topf erhitzen. Etwa 10 min, köcheln lassen. Den Sirup lauwarm abkühlen lassen.

Die heiße Baklava aus dem Ofen nehmen. Sofort mit dem lauwarmen Sirup gleichmäßig übergießen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.

Serviertipp: Wer mag, kann die Baklava noch mit gehackten Pistazien bestreuen!