

Baklava mit Blätterteig

Nussmischung (ergibt 2 Formen á Ø 28 cm):

150 g Pistazien, gehackt

150 g Mandeln, blanchiert, gehackt

150 g Walnusskerne

50 g Zucker

4 g Zimt

300 g Butter, flüssig (zum Bestreichen)

Herstellung: Nussmischung fein mahlen und mit Zucker und Zimt mischen.

Sirup:

450 g Wasser

750 g Zucker

30 g Zitronensaft

6 g Zitronenaroma oder -schale

150 g Honig

Herstellung: Sirup auf 112 °C kochen.

Teig:

1.000 g betriebsüblicher Blätterteig

Auf 1 mm ausrollen und 10 runde Böden von Ø 28 cm ausstechen und stippen.



Dieses Rezept wurde von der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim (Bundesakademie) entwickelt.

Aufarbeitung

Abwechselnd einen Blätterteigboden in die Form einlegen, mit Butter bestreichen und mit der Nussmischung bestreuen. In jede Form sollen 5 Blätterteigböden eingelegt werden. Auf den oberen Boden nur Butter aufstreichen. Mit einem Spachtel in Rauten einteilen. Backen: Bei 180 bis 190 °C ca. 60 Minuten backen.

Nachbearbeitung

Nach dem Backen mit dem ausgekühlten Sirup tränken und über Nacht einziehen lassen. Anschließend mit gehackten Pistazien bestreuen.

