

GRUMMER GOLD UND ZORNIGER HIRSCH

Baklava

Rezept für 8-10 Personen

ZUTATEN

500 g Phylloteig (bekommt man in türkischen Supermärkten auch als Yufkateig; alternativ: Strudelteig)
500 g grob gehackte Walnüsse
 $\frac{3}{4}$ Tasse Zucker
1 Tasse Olivenöl
1 Tasse Sonnenblumenöl
1,5 Tassen flüssiger Blütenhonig (*je nach Geschmack auch mehr*)
1 EL Zimtpulver
1 TL Nelkenpulver
Eine eckige Auflaufform (ca. 28 x 40 cm)

ZUBEREITUNG

Zuerst den Ofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen. Dann in einer Schüssel die gehackten Walnüsse mit dem Zucker, dem Zimt und den Nelken mischen. Zwei Blätter des Phylloteigs in die Form legen. Eine Handvoll der Nuss-Zucker-Gewürzmischung darüber streuen und mit einem weiteren Teigblatt abdecken. Wieder eine Handvoll der Mischung darüber verteilen und mit einem Blatt abdecken. Immer weiter so verfahren, bis der Phylloteig aufgebraucht ist. Den Abschluss bilden wieder zwei Blätter des Teigs, so wie am Anfang.

Nun wird das Baklava diagonal - einmal von der linken Seite und einmal von der rechten - eingeschnitten (kreuzweise), so dass kleine „Rauten“ entstehen. Die Teigblätter dabei festhalten, damit es nicht verrutscht. Man sollte dies auf jeden Fall vor dem Backen machen, denn danach bekommt man den Teig nicht mehr zerschnitten!

Das Olivenöl mit dem Sonnenblumenöl vermischen und über das Baklava gießen, dabei wird die Auflaufform leicht hin und herschwenken, damit es sich überall verteilt.

Dann kommt es in den Ofen und wird ca. 30 Minuten gebacken, bis es sich an der Oberfläche gold verfärbt. Sobald es aus dem Ofen kommt, den flüssigen Honig entlang der Einschnitte über das Baklava gießen. Warm servieren!

Baklava kann auch – alternativ zu den Walnüssen – je nach Geschmack mit Pistazien oder Mandeln gemacht werden.