

# BAKLAVA

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

### Nussfülle:

- 250 g gehackte Walnüsse
- 50 g Semmelbrösel / Paniermehl
- 50 g Zucker
- 120 g Butter
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Gewürznelken gemahlen

### Überguss:

- 100 g Honig
- 150 g Zucker
- 1 Stange Zimt
- 5 Gewürznelken ganz
- 200 ml Wasser

### Dekoration:

- gehackte Pistazien

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Butter zerlassen. Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten, ausrollen und in 3 gleich große Teile (ca. 20 x 25 cm) schneiden. Eine passende Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen und den ersten Blätterteigboden hineinlegen. 1/3 von der zerlassenen Butter darüber verteilen. Gehackte Walnüsse, Semmelbrösel, Zucker, Zimt und gemahlene Nelken gut miteinander vermischen. Die Hälfte der Nussmischung auf dem ersten Blätterteigboden gleichmäßig verteilen. Den zweiten Blätterteigboden darauf legen, mit 1/3 der Butter übergießen. Nun die zweite Hälfte der Nussmischung auf den zweiten Blätterteigboden geben. Den 3. Blätterteigboden in 9 gleichgroße Stücke schneiden und auf die Nüsse legen, mit der restlichen Butter übergießen und im Backrohr goldbraun backen.

Für den Überguss Honig, Zucker und Wasser in einem Topf miteinander verrühren, Zimtstange und Nelken zugeben, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze zu einem zähflüssigen Sirup einkochen lassen. Zimtstange und Nelken entfernen und noch heiß über die Blätterteigschnitten gießen. Baklava auskühlen lassen, in Stücke schneiden und mit gehackten Pistazien garniert servieren.