

Baklava mit Filo Teig und Honignüssen



- **Küche:** Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Süße Fingerfood, warum nicht einmal türkisch? Das Rezept reicht für 20 Baklava.

Zutaten

- 10 Filoteig Blätter (à 50 x 30 cm)
- 300 ml Wasser
- 70 ml Zitronensaft
- 1 Zitronenschale
- 550 g Zucker
- 100 g Honig
- 100 g Pistazien, gehackt
- 150 g Mandeln, gehackt

- 150 g Walnüsse, gehackt
- 2 Tl Zimt, gemahlen
- 180 g zerlassene Markenbutter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zitronenschale mit 500 g Zucker und dem Wasser Sirup artig 15 min. köcheln lassen. Zitronenschale wieder entfernen, den Honig und Zitronensaft dazu geben, verrühren, abkühlen lassen.

Schritt2

Die Nüsse mit dem Zimt und 50 g Zucker mischen, den Backofen auf 160 ° C vor heizen.

Schritt3

Eine passende Auflaufform (30 x 25 cm groß) mit Butter ausstreichen, die Filo Blätter der Form anpassen und dann mit Butter bestreichen.

Schritt4

2 Blätter über einander, als erste Schicht , in die Form legen. Die Hälfte der Nussfüllung gleichmäßig darüber verteilen.

Schritt5

Wieder 1 Filo Blätter darüber geben und die restlichen Füllung, dann darüber die restlichen Blätter, die leicht andrücken.

Schritt6

Mit einem scharfen Messer exakt, gleichmäßig in ca. 20 Stücke portionieren.

Schritt7

Mit der restlichen Butter "satt" einstreichen und etwa 60 min. backen.

Schritt8

Die noch heiße Baklava mit dem kalten Zitronen Sirup begießen, tränken, danach gut abkühlen lassen

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** baklava

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/baklava-mit-filo-teig-und-honignuessen/>