



Türkischer Schichtstrudel „Baklava“

- **Küche:**Türkisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Süße, türkische Sünde, nichts für Kalorienzähler

Zutaten

- Für den Schichtstrudel:
 - 16 frische Filo - oder Yufka-Teig - Blätter à 30 x 30 cm
 - 200 g geriebene Mandeln
 - 100 g geriebene Walnüsse
 - 200 g zerlassene Butter
 - ½ Tl Zimtpulver
- Für den Sirup:
 - 350 g Zucker
 - 80 g Honig
 - Saft 1 Zitrone
 - ¼ l Wasser
- Gehackte Pistazien oder Kokosraspeln für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Der Sirup:

Schritt2

Den Zucker, Honig, Zitronensaft und Wasser aufkochen, etwas zu einem dicklichen Sirup reduzieren lassen. Die geriebenen Nüsse mit dem Zimt mischen.

Schritt3

Der Schichtstrudel:

Schritt4

8 Teigblätter übereinander in eine ausgebutterte Auflaufform geben und jedes Blatt mit flüssiger Butter bestreichen. Zwischen jedem Blatt die Füllung verteilen.

Schritt5

Die restlichen 8 Teigblätter ebenfalls mit flüssiger Butter bestreichen, darüber geben, die Oberfläche ebenfalls buttern.

Schritt6

Nunmehr mit einem scharfen Messer 5 x 5 cm große Stücke schneiden und bei 170 ° C Ober - Unterhitze 10 min. auf der mittleren Schiene „anbacken“,

Schritt7

Immer wieder mit dem Sirup gleichmäßig übergießen und weitere

Schritt8

20 - 25 min. zu Ende Backen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

1 Tag lang auskühlen lassen und mit gehackten Pistazien oder Kokosraspeln bestreuen.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkischer-schichtstrudel-baklava/>