

Baklava.

🕒 **20 Min.** 🍴 **gering**

Zubereitungszeit Aufwand

+ 30 Min. Backzeit

+ 4 Std. Wartezeit

Zutaten für: 20 Stück

- 2 Pck. PENNY READY Blätterteig
- 100 Zucker
- 2 TL Zimt
- 200 g Naturgut Bio Süßrahmbutter,
zerlassen
- 300 g gemischte Nüsse, naturbelassen (z.
B. Walnüsse, Mandeln, Pistazien)
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 150 g Naturgut Bio Blütenhonig
- 1 Naturgut Bio Zitrone
- 100 g Pistazien, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1 Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Nüsse fein hacken. Zusammen mit Zucker und 1 TL Zimt in einer Schüssel vermischen.
- 2 Eine rechteckige Backform (30 x 20 cm) fetten. Blätterteig auf die Größe der Form zuschneiden. Eine Lage Blätterteig in die Form legen, mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Eine Lage Blätterteig daraufschichten und mit übriger Butter bestreichen.
- 3 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die obere Teigschicht in Rauten oder Quadrate schneiden. Baklava ca. 45–50 Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.
- 4 Inzwischen die Zitrone in Scheiben schneiden und mit Zucker, Wasser, Honig und übrigen Zimt in einem Topf verrühren. Kurz aufkochen, dann die Hitze sofort reduzieren und ca. 10 Min. köcheln lassen, bis der Sirup leicht eingedickt ist. Zitronenscheiben entfernen, Sirup abkühlen lassen. Baklavas aus dem Ofen nehmen. Mit Sirup übergießen und mit Pistazien bestreuen. Mind. 4 Std. ruhen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.