

Kochen

Christina Speißer-Eberhardinger

Donnerstag, 27.04.2017

Baklava

Zutaten

250 g Butter
250 ml Öl
2 Packungen Filo-/Yufka-Teig
500 g Zucker
500 ml Wasser
½ Zitrone
700 g Pistazien, geschält

Zubereitung

1. Zucker und Wasser aufkochen, die halbe Zitrone zugeben und 10 Minuten auf schwacher Hitze weiterkochen lassen
2. Butter schmelzen, aber nicht kochen und mit dem Öl vermischen
3. 3 Baklavablätter nehmen, mit der Butter Öl Mischung bestreichen und in eine tiefe Backform geben
4. fünfmal wiederholen, so dass man 15 Schichten hat
5. Pistazien grob mahlen und komplett auf die Teigplatten geben
6. weitere 15 Schichten Teig auf die Pistazien geben wie bereits getan
7. in kleine Würfel schneiden
8. Bei 180C° und Umluft ca 45 Minuten goldbraun backen
9. Baklava aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten warten dann den lauwarmen Sirup über das Baklava gießen
10. Das Baklava mindestens 2-3 Stunden beiseite stellen, damit es gut durchziehen kann.