

Shiba  
**Baklava**

**Zutaten**

200 g geschmolzenes Ghee  
500 g Packung Filoteigblätter, Zimmertemperatur

**Für die Nussfüllung**

550 g Walnüsse  
130 g Kristallzucker  
2 TL Zimt

**Für den Sirup**

200 g weißer Zucker  
180 ml Wasser  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Orangenblütenwasser

**Sonstiges**

1 Auflaufform (33 x 23 cm)

**Zubereitung**

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. In einem Mixer Walnüsse, Zimt und Zucker fein mahlen. Den Boden einer Backform mit Ghee einstreichen. Falls die Filoteigblätter nicht genau passen, lege einfach die Backform auf die Filoteigblätter und schneide die Blätter passend zur Form.
2. Vorsichtig 15 Filoteigblätter in die Form schichten, dabei jede Schicht mit Ghee bestreichen. Die Hälfte der Nussmischung gleichmäßig darauf verteilen. Weitere 5 Filoteigblätter auf die Walnüsse legen und wieder jede Schicht mit Ghee bestreichen, dann mit einer Schicht der restlichen Walnüsse bedecken.
3. Die restlichen Filoteigblätter über die Nüsse legen und erneut jede Schicht mit Ghee bestreichen.
4. Die Baklava in Rauten schneiden, indem man 4 Längsschnitte und 9 Querschnitte diagonal macht.
5. Etwa 45-50 Minuten backen, bis die Schnittlinien goldbraun sind.

**Für den Sirup**

1. In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf über mittlerer Hitze Wasser, Zucker und Zitronensaft für einen einfachen Sirup mischen. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die

Hitze reduzieren und gelegentlich umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung eingedickt ist, aber noch klar in der Farbe ist, etwa 5-7 Minuten.

2. Wenn die Baklava fertig ist, die Form aus dem Ofen nehmen und sofort den abgekühlten Zuckersirup gleichmäßig über die Baklava gießen.

3. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

### **Serviervorschlag**

Serviere dazu einen warmen Minztee oder arabischen Kaffee/Mokka.