

Rezept-Idee aus Albanien



Sie brauchen:
Zutaten für 1 Portion

- 150 g Haselnüsse und/oder walnüsse, gehackt
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 75 g Pistazien, gehackt
- 200 g Zucker
- 1/4 TL Zimt
- 250 g Butter
- 450 g Teigblätter (Filoteig, alternativ Strudelteig)
- 125 ml Honig
- 150 ml wasser
- 1/2 Zitrone

Baklava, eine der beliebtesten Süßspeisen des Landes.

Albaniens Küche gehört zur Balkanküche und ist stark mit der Türkischen Küche verwandt. Der türkische Einfluss entstand vor allem durch die 500 Jahre osmanischer Herrschaft.

Auch die Süßspeisen der Albaner zeigen die starke Einwirkung des osmanischen Reiches. Doch die ersten Baklava-Rezepte stammen bereits aus der Antike. Neugierig?

So wird's gemacht:

Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse und 50 g **Pistazien** mit 4 EL **Zucker** und dem **Zimt** **mischen**. Die **Butter** **schmelzen** und abkühlen lassen. Eine ofenfeste Backform mit Butter einfetten und den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Alle **Teigblätter aufeinander legen**, dann die ofenfeste **Backform umgedreht** auf die Teigblätter legen und mit einem scharfen Messer einmal um die Form schneiden. Die ausgeschnittenen **Teigblätter** mit **Butter einpinseln** und nacheinander in die Form legen. In der Regel hat man um die 20 Teigblätter in einer Packung. Nach ca. 5 Teigblättern (ist variierbar) **1/3 der Nussmischung** darauf verteilen. Wieder 5 Teigblätter auflegen, dann Nussmischung und dies **nochmal wiederholen**. Die restlichen Teigblätter darauf legen. Mit einem scharfen Messer zu einem **Rautenmuster** oder zu Rechtecken schneiden. Mit der **restlichen Butter bestreichen** und in ca. 25 Minuten unter Beobachtung goldbraun backen. Während der Backzeit 150 ml **Wasser mit dem Honig** und dem restlichen **Zucker** in ca. 10 Minuten zu einem **Sirup kochen**. Danach einen **Spritzer Zitronensaft** einrühren und abkühlen lassen. Das Baklava aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten stehen lassen und dann mit dem Sirup übergießen. Die restlichen **Pistazien** darüber streuen und **weiter abkühlen** lassen.