



Türkische Leckereien - Sallys Welt

Baklava - Türkische Süßigkeit

Zutaten

Teig:

1 kg Mehl
3 Eier
10 g Salz
300 g Wasser

Füllung:

200 g gehackte/ gemahlene
Pistazien/ Nüsse
1 TL Zimt (wenn gewünscht auch
andere Gewürze)

Zum Bestreichen:

250 g Ghee/ Butterschmal/ Butter-
reinfett/ Butter-Öl -Gemisch

Sirup:

500 ml
750 g Zucker
1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Die genannten Mengen beziehen sich auf eine runde Backform mit 32 cm Durchmesser. Bitte gebe hier die Maße deiner Backform an.

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken, 3 Eier und Salz hinzufügen und kurz verrühren. Nach und nach immer mehr Wasser verwenden und vom Rand das Mehl einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis es ein glatter fester Teig ist. Das kann etwa 20 Minuten dauern. Dann in ein feuchtes Tuch wickeln und kurz ruhen lassen.

Den Teig wenn möglich in 30 g Portionen einteilen und ausrollen. Im Video habe ich euch erklärt wie ihr das tun könnt.

Die Backform einfetten (mit der zerlassenen Butter oder Backtrennspray). Etwa 20 Teigschichten einschichten. Mit den Nüssen belegen und restlichen Teig darüber geben. In Stücke schneiden und mit der Butter (60 °C) begießen. Bei 200 °C etwa 35 Minuten backen, bis die Ober- und Unterseite schön goldbraun ist. Die Zwischenzeit nutzen, um den Sirup vorzubereiten. Hierfür den Zucker mit dem Wasser aufkochen und Zitronensaft hinzufügen, damit sich keine Kristalle bilden. Auf etwa 103 °C erhitzen (am besten mit einem Thermometer). Ohne Thermometer: Zuckersirup etwa 2-3 Minuten kochen lassen und Herd ausschalten. Das Baklava noch heiß aus dem Ofen nehmen und mit dem Sirup (103 °C) begießen. Etwa 1-2 Stunden ziehen lassen.

Tipp: Ihr könnt auch fertigen Baklavateig (zum Beispiel von Baktat) kaufen und diesen verwenden. Hierfür bitte etwas Butter in die einzelnen Schichten geben, damit der Teig nicht klebt.

Lassen Sie es sich schmecken!

Quelle: Sallys Welt