

Baghlava(iranische Baklava)

1 Packung (450 g) Filoteig
450 g gehackte Nüsse
1 TL Zimt(kann man weglassen)
225 g flüssige Butter
240 ml Wasser
200 g Zucker
120 ml Honig
1 TL Vanilleextrakt (kann man auch weglassen)
Rosenwasser

Zubereitung

Ofen auf 175 C vorheizen. Boden und Seiten einer ofenfesten Form einfetten.

Walnüsse mit Zimt mischen und beiseite stellen.

Filoteig auseinanderrollen und den gesamten Teig als Stapel auf die Größe der Backform zurechtschneiden. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken, damit er nicht austrocknet.

Zwei Lagen Filoteig in die Form legen und die obere Schicht mit Butter bestreichen. Wiederholen, bis 8 Lagen entstanden sind. 2-3 Esslöffel Nüsse drüberstreuen. Mit zwei Blättern Filoteig belegen, diese buttern usw. Die oberste Lage sollte aus 6 bis 8 Lagen bestehen.

Mit einem scharfen Messer Rhomben oder Quadrate bis zum Boden der Form schneiden. Im vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen, bis die Baklava goldbraun und knusprig ist.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Zucker, Rosenwasser und Wasser aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Honig und Vanille dazu geben und ca. 20 Minuten köcheln, dann von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Baklava aus dem Ofen nehmen und sofort die abgekühlte Sauce darüber gießen.