

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Süße Sünde: Baklava

Zutaten für 30 Stück:

2 Rollen	Filo- oder Yufkateig (à 10 Blätter; 30x31 cm)
200 g	ungesalzene Pistazienkerne
4 EL	Sesam
180 g	Butter
400 g	Zucker
1 EL	Honig
300 ml	Wasser
3 TL	Zitronensaft

*Tipp: Dazu schmeckt ein
schöner starker Kaffee,
Espresso oder Mokka.*



Zubereitung:

- 1** Teig außerhalb des Kühlschranks 10 Minuten ruhen lassen, in der Zeit Pistazien fein hacken, 2 EL beiseite legen, Rest mit Sesam vermischen
- 2** Butter schmelzen, Ofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft 175°C/Gas: Stufe 3), eine ofenfeste Form (ca. 30 x 30 cm) mit 1 EL flüssiger Butter austreichen
- 3** Hälfte der Teigblätter in der Form auslegen, dabei jede Lage dünn mit flüssiger Butter bestreichen, anschließend die Pistazien-Sesam-Mischung darauf verteilen
- 4** Rest der Teigblätter darauf schichten, jede Schicht dünn mit flüssiger Butter bestreichen, am Ende alles in ca. 4-6 cm große Rechtecke schneiden und mit der restlichen Butter übergießen
- 5** Baklava im Ofen 40-45 Minuten goldbraun backen, nach ca 20 Minuten mit Alufolie bedecken, damit nichts verbrennt
- 6** Inzwischen Zitronensaft und 300 ml Wasser sowie den Honig in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat; aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten zu einem Sirup einkochen
- 7** Baklava aus dem Ofen nehmen, sofort mit heißem Sirup übergießen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit den restlichen Pistazien bestreuen