



Zutaten:

200 g Butter, geschmolzen
400 g Honig
500 g Mehl
4 Nelke(n)
50 ml Olivenöl
400 g Pekannüsse
1 TL Salz
2 EL Speisestärke
300 g Walnuss, grob gehackt
250 ml Wasser
360 ml Wasser, lauwarm
1 1/2 EL Weißweinessig
2 TL Zimt
1 Zitrone(n)
170 g Zucker



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in empire rot, 4,8 L



Rösle
Zitronenpresse



Pillivuyt
Lasagneform
rechteckig



Rösle Backpinsel
aus Silikon



Continenta
Honigheber aus
Olivenholz, 16 cm



KitchenAid
Zerhacker in
empire rot



Städter Holzserie
Teigrolle / Rollholz
Ø 8,5 cm / L 30 cm
mit Kugellager



Zassenhaus
Hackblock aus
Akazienholz



WMF Sirup-/
Honigspender
Barista

1

Zur Vorbereitung den Zimt - sofern nicht bereits gemahlen - mahlen und Pekannüsse sowie Walnüsse hacken. Die Zitrone auspressen und den Saft sammeln.

2

Wasser, Honig, 120 g Zucker, 1 Teelöffel gemahlene Zimt, Saft einer Zitrone und Nelken in eine kleine Pfanne geben. Alles zusammen zum Kochen bringen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

3

Den Rührbesen an der Küchenmaschine anbringen. 480 g Mehl, Olivenöl, Salz, Essig und warmes Wasser in die Schüssel einer Küchenmaschine geben.

4

Auf Geschwindigkeitsstufe 2 mischen, bis sich ein Teig bildet, dann weitere 2 Minuten mischen. Den Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur und mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen.

5

Speisestärke mit 20 g Mehl vermischen und die Oberfläche damit bestreuen. Den Teig dann auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen und den Teig in ca. 24 gleich große Kugeln teilen. Jede Kugel dünn ausrollen und auf die Größe des Backblechs zuschneiden.

6

In einer Schüssel die Pekannüsse und die Walnüsse mit dem restlichen Zucker und dem restlichen Zimt

vermischen.

7

Mit der geschmolzenen Butter ein Backblech bestreichen. 6 Lagen Blätterteig einlegen - jede Teigschicht dabei ebenfalls mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

8

Nun 1/3 der Nussmischung auf die Schichten geben und mit weiteren 6 Lagen bedecken - auch hier wieder jede Lage mit geschmolzener Butter bestreichen, bevor eine neue Schicht hinzugefügt wird.

9

Schritt 8 wiederholen, bis die Nussmischung aufgebraucht ist. Mit 6 Schichten Teig enden.

10

Die Baklava in Stücke mit Diamantform zuschneiden und für 1 Stunde und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 °C backen.

11

Baklava aus dem Ofen nehmen und sofort gleichmäßig mit dem Honig-Gemisch übergießen. Die Baklava bei Raumtemperatur vollständig und unbedeckt abkühlen lassen.

Wer keine Walnüsse mag, kann auf Mandeln oder Pistazie umsteigen. Je nach Land gibt es auch noch weitere Feinheiten: Experimentieren Sie doch zum Beispiel mit Sirup, der mit Rosenwasser versetzt wurde.