

## Baklava mit Walnüssen



Sehr süß und klebrig - Suchtgefahr!

---

Zubereitungszeit: 25 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

---

### ZUTATEN

400 g Filoteig  
400 g Walnüsse, geröstet  
75 g Zucker  
1 TL Zimt  
1/4 TL Kardamon, gemahlen  
150 g Butter, geschmolzen

### Für den Sirup

200 g Zucker

150 g flüssiger Honig  
80 ml Wasser  
Je 1 EL Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone  
2 Nelken  
Evtl. einige gehackte Pistazien zur Deko

## ZUBEREITUNG

1. Den Teig auspacken und mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken.
2. Ofen auf Ober-/Unterhitze 175°C vorheizen (Umluft 155 Grad).
3. Walnüsse hacken und mit Zucker, Zimt und Kardamom verrühren bis alle Zutaten zu Streuseln vermengt sind. Eine Handvoll der Mischung für die Dekoration zur Seite stellen.
4. Eine flache Kastenform oder ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, dabei auch die Ränder mit abdecken.
5. Den Filoteig passend zuschneiden.
6. Ein Blatt Teig auf eine trockene Arbeitsfläche legen und mit der geschmolzenen Butter einpinseln, nächstes Teigblatt darauflegen. Das Ganze 3 x wiederholen.
7. Die geschichtete Teigplatte in die Backform legen und mit 1/2 der Walnussmasse bestreuen.
8. Weitere vier Teigblätter wie oben beschrieben mit Butter einstreichen, aufeinanderlegen und auf die Walnussmasse legen. Die restlichen Nüsse auf dem Teig verteilen und die verbleibenden
9. Teigblätter nacheinander mit Butter bestreichen und auflegen.
10. Den Teig mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer in Rauten einschneiden, aber NICHT durchschneiden!
11. Nun noch die für die Deko zurückbehaltene Nussmischung auf dem Teig verteilen.
12. Im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldbraun sind (30-40 Minuten je nach Ofen).
13. Inzwischen die Zutaten für den Sirup in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und unter Rühren eine gute Minute kochen lassen. Die Nelken abschöpfen und den Sirup über die Baklava geben, wenn sie aus dem Backofen kommt.
14. Das Geback in der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend die Rauten komplett durchschneiden.

