

Baklava mit Walnüssen

Zutaten:

Für den Teig:

- 1 Packung Filoteig (ca. 450g)
- 200g geschmolzene Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- 300g gemahlene Walnüsse
- 100g Zucker
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken

Für den Sirup:

- 250ml Wasser
- 250g Zucker
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Zimtstange (optional)

Anleitung:

1. Heize deinen Ofen auf 180°C vor. Fette eine Backform (ca. 23x33cm) leicht ein.
2. Bereite die Füllung vor, indem du die gemahlene Walnüsse, Zucker, Zimt und Nelken in einer Schüssel vermischt.
3. Schneide den Filoteig in die Größe deiner Backform zurecht. Normalerweise passt es gut, wenn du die Blätter halbiert, sodass sie etwa die Größe der Form haben.
4. Lege ein Blatt Filoteig in die Backform und bestreibe es großzügig mit geschmolzener Butter. Wiederhole diesen Vorgang, bis etwa die Hälfte des Filoteigs verwendet ist.
5. Streue eine großzügige Schicht der Walnussmischung über den Teig in der Form. Drücke die Füllung leicht an, damit sie gleichmäßig verteilt ist.
6. Lege dann weitere Filoteigblätter darüber, jedes Blatt mit Butter bestreichend, bis der Teig und die Füllung aufgebraucht sind. Achte darauf, die oberste Schicht ebenfalls mit Butter zu bestreichen.
7. Mit einem scharfen Messer die Baklava vorsichtig in rhombenförmige oder

quadratische Stücke schneiden. Dabei darauf achten, den Boden der Form nicht zu beschädigen.

8. Die Baklava im vorgeheizten Ofen etwa 45-50 Minuten goldbraun backen, bis der Teig knusprig und die Oberseite schön gebräunt ist.
9. Während die Baklava im Ofen ist, bereite den Sirup zu, indem du Wasser, Zucker, Zitronensaft und optional eine Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringst. Lasse den Sirup etwa 10 Minuten köcheln, bis er leicht eingedickt ist.
10. Sobald die Baklava fertig gebacken ist, nimm sie aus dem Ofen und gieße den warmen Sirup gleichmäßig über die heiße Baklava.
11. Lasse die Baklava vollständig in der Form abkühlen, bevor du sie in die vorgeschrittenen Stücke schneidest und servierst.