

Baklava

Rezept von Sinan Saleh, in der Gaststätte Balzer, Marburg-Schröck

Zutaten für 60 Stück:

1 Paket Yufka-Teig (470g)
250 g Walnüsse
500 g Ghee (geklärte Butter)
1 Tasse Zucker
2 Tassen Wasser
Orangenblütenwasser
etwas geriebenen Kardamom

Zubereitung

Ghee schmelzen. Eine große feuerfeste Form mit Ghee ausstreichen und mit zwei Yufkablättern übereinander auslegen. Mit reichlich Ghee bestreichen. Wieder zwei Teigblätter darauf legen, mit Ghee bestreichen. Solange weitermachen, bis die Hälfte der Blätter verbraucht ist. Immer darauf achten, dass der noch nicht verbrauchte Yufkateig mit einem feuchten Handtuch bedeckt ist. Sonst wird er trocken und brüchig. In der Zwischenzeit Wasser und Zucker aufkochen. Mit einem Schuss Orangenblütenwasser und etwas Kardamom aromatisieren.

Die Walnüsse hacken, nicht zu klein. Mit etwas Zuckerwasser begießen. Die Masse darf nicht zu flüssig werden. Nun die Nüsse auf die Yufkablätter in die Form geben und wieder mit Schichten von Teig und Ghee bedecken, bis alle Blätter verbraucht sind. Mit reichlich Ghee abschließen. Mit einem sehr scharfen Messer in gleichgroße Quadrate schneiden. 30 Minuten bei 180 Grad backen. Mit dem restlichen Zuckerwasser begießen, abkühlen lassen und genießen.