

## Rezept für Baklava, das beim Fastenbrechen gegessen wird



### Zutaten für 12 Portionen:

200	g	Butter (zerlassen, zum Bestreichen)
450	g	Strudelteigblätter
300	g	Walnüsse (gerieben, für die Füllung)
100	g	Pistazie (für die Füllung)
1	EL	Zitronensaft
0.5	l	Wasser
200	g	Bienenhonig
500	g	Zucker

### Zubereitung:

1. Für dieses türkische Baklava-Rezept werden die Strudelteigblätter nach Anleitung auf der Packung vorbereitet. Ein Backblech gut befetten.
2. Von den insgesamt 8 Teigblätter kommen zuerst 2 Teigblätter auf das Blech und jedes Teigblatt mit Butter bestreichen. Danach nochmals 2 Teigblätter drauflegen und nochmals mit Butter bestreichen.
3. Nun kommen die Nüsse und die Pistazien (nach Geschmack) auf den Teig, diese schön gleichmäßig verteilen.
4. Obendrauf kommen die restlichen Teigblätter wie oben auf das Nuss-Pistaziengemisch. Beim letzten Teigstück werden die Ränder des Teiges eingeschlagen, sodass nichts mehr über das Blech hängt.
5. Der Länge nach den Teig in Streifen schneiden und der Breite nach ebenfalls, damit schöne rechteckige Teile entstehen. Das ganze nochmals mit Butter bepinseln. Ca. 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.
6. Währenddessen das Backrohr vorheizen, danach das Blech ins Rohr schieben und bei 180°C ca. 30-35 Minuten backen.
7. Das Wasser zum Kochen, den Zucker und den Honig zufügen zum Kochen bringen. Zitronensaft zufügen. Ca. 7 Min. leicht köcheln lassen und ständig umrühren. Das fertige Baklava aus dem Ofen nehmen und mit dem Zucker-Gemisch übergießen