

## Baklava

### Zutaten für 16 Stück

300	g	Mandelstifte	
75	g	Pistazienkerne	
75	g	Pinienkerne	Nüsse im Cutter nicht allzu fein hacken (2-4 mm).
2		Eiweiss	
1	Prise	Salz	Eiweiss steif schlagen.
50	g	Zucker	
½	TL	Zimtpulver	Zucker und Zimt unter Eischnee schlagen. Nüsse mit Eischnee gut vermischen.
60	g	Butter	Schmelzen, Auflaufform 20x20 cm gut mit flüssiger Butter einpinseln.
2		Blätterteig, rechteckig	3 Quadrate à 20x20cm zuschneiden Erste Teigplatte in Auflaufform legen und mit Butter einpinseln. Die Hälfte der Nussmasse darauf verteilen. Zweite Teigplatte über Nussmasse legen und mit Butter einpinseln. Den Rest der Nussmasse darauf verteilen. Dritte Teigplatte über Nussmasse legen und mit Butter einpinseln. Die ungebackene Baklava in 5 cm Quadrate oder Rhomben schneiden. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille bei 150°C ca. 1½ Std. goldbraun backen.
450	g	Zucker	
50	g	Honig	
2	dl	Orangensaft, klar	
2	dl	Wasser	
1		Zimtstängel	
5		Nelken	Zucker, Honig, Flüssigkeit und Gewürze ca. 15 Min köcheln bis ein dicklicher Sirup entstanden ist. Nelken und Zimtstängel entfernen.
2	EL	Orangenblütenwasser	Zu Sirup geben.
4	EL	Zitronensaft	Zu Sirup geben und diesen über die noch heisse Baklava giessen. Baklava einen Tag ziehen lassen.



Création CBB, Okt/2007

