



Baklava

Chef: Yasser Alhai Ahmed

Rezepttyp: Süßspeise, Dessert

Vorbereitung: 75 min

Die Menge ist angegeben für **1 Blech**

Küche: orientalisches, (F) fleischig, je nach Fett NICHT kosher.

Gesamtzeit: 120 min

wie beim **2. Gefilte Fest Dresden, 2016**

Baklava ist eine sehr verbreitete und auch in Deutschland bekannte orientalische Dessert Spezialität. Sehr süß, sehr gehaltvoll und geeignet für ein kleines Stückchen pro Mahlzeit kann Baklava auch etwas gelagert werden, schmeckt aber frisch am besten. Wir haben es im Rahmen des Themas „Schalom – Salam“ als muslimischen Beitrag in einem Workshop gekocht. Es handelt sich um eine echte Kunst, die ein bisschen Kocherfahrung voraussetzt.

Zutaten

Zutat	Menge	Bemerkung
Weizenmehl	500g	
Milchpulver	1/2 Glas	
Öl	1/2 Glas	
Rosenwasser	1 kleiner Schluck	
Kartoffelmehl	1 Packung	Wird quasi als Mehl zum Bearbeiten genutzt
geschälte Pistazien	500g	
pflanzliches Öl aus der Dose	300g	KEINE Butter
tierisches Öl aus der Dose	100g	KEIN Fischöl
Zucker	1 Becher	

Zubereitung

1. Gib zu dem Mehl unter ständigen Rühren nach und nach ein halbes Glas Milchpulver, ein halbes Glas Öl, einen kleinen Schluck Rosenwasser und ein Glas normales Wasser. Insgesamt etwa 15 Minuten mixen. Forme den Teig zu einer Rolle und schneide ihn in elf Stücke.
2. Verteile eine Packung Kartoffelmehl auf dem Blech, wende die elf Teigstücke darin, bis alles mit dem Kartoffelmehl bedeckt ist, drücke die Stücke etwas platt.
3. Das restliche Mehl in ein Sieb geben.
4. Nimm nacheinander ein einzelnes Teigstück und rollen es mit einem Nudelholz zu einem kleinen Kreis (20x20cm). Bestäube es mit dem Kartoffelmehl.
5. Staple alle Kreise aufeinander, jeweils mit viel Kartoffelmehl dazwischen.
6. Lege ein nasses Küchentuch über den Teig und lasse ihn 5 Minuten ruhen.
7. Zerkleinere mit Hilfe des Nudelholzes die Pistazien (jede Pistazie etwa in 5 Teile) und gib sie in eine große Schüssel. Dreiviertel Becher Zucker und Wasser dazu, alles gut vermengen.
8. Bearbeite nun den Teig weiter, indem Du ihn von beiden Seiten flacher drückst und mit dem Nudelholz richtig ausrollst (Größe einer Pizza). Danach mit einem Holzbesenstiel noch weiter ausrollen (von beiden Seiten). Dabei kleben die einzelnen Teigschichten nicht aneinander. Rolle den Teig so weit aus, dass er größer als das Backblech ist.
9. Schneide aus dem Teigkreis eine Fläche in Blechgröße aus und lege sie zur Seite.
10. Lege nun 2/3 des Teigrandes in den einzelnen Schichten gleichmäßig als Boden auf das Blech. Wichtig: Das Blech muss trocken sein, nicht eingefettet!
11. Verteile nun die Pistazienmasse auf dem Blech, dabei etwas Rand auslassen.
12. Das letzte Stück des Teigrandes wird nun in Schichten aufgeteilt und einzeln über die Pistazienmasse gelegt, bis alles bedeckt ist. Nun lege das große ausgeschnittene Teigstück darüber.

13. Gib das pflanzliche und das tierische Fett zusammen in einen Topf und bringen es zum Schmelzen. Danach vom Herd nehmen.
14. Drücke die obere Teigschicht am Rand des Bleches entlang nach unten. Teile nun die gesamte Masse mit einem Messer in kleine viereckige Stücke (4-5cm).
15. Drücke die Ecken jedes einzelnen Stückes etwas nach unten. Gieße anschließend das geschmolzene Fett über das Blech, bis alles gut verteilt ist. Die Stücke müssten nun vollkommen in Fett getränkt sein.
16. Auf unterster Schiene bei 200°C 40 Minuten backen lassen.
17. Mische einen Becher Zucker mit einem Becher Wasser, erhitze diese Masse und bestreiche das noch warme Baklava mit dem Zuckerwasser (dies muss sehr schnell geschehen, denn es ist wichtig, dass beides gleichzeitig heiß ist: sowohl Baklava als auch das Zuckerwasser).

Tip

Zum Schluss kannst Du das Baklava noch mit gemahlene Pistazien bestreuen.

Es gezunterheyt · *Guten Appetit!* · עם געזונטערהייט