

Baklava (Nachtigallnest)

Zutaten:

30 Blätterteig für Baklava 350-400 g Butter oder Margarine

Für den Sirup:

800 g Zucker

1 Liter Wasser

Zum Befüllen je nach Geschmack:

Pistazien (gemahlen oder ganz), Nüsse oder Kokosraspeln - insgesamt ca. 300 g

Zubereitung:

- 1) Zuerst nehmt ihr den Blätterteig aus dem Kühlschrank, damit er Zimmertemperatur annehmen kann. Nehmt die Blätter aus der Verpackung, rollt sie vorsichtig auf und deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab.
- 2) Schmelzt die Butter und bestreicht damit ein großes Backofenblech.
- 3) Zum Aufrollen des Teiges könnt ihr z.B. eine dicke Stricknadel verwenden oder eine Plastikstange zum Beschweren von Schiebevorhängen. Die haben nämlich die ideale Dicke für dieses Rezept.
- 4) Gebt die Zutaten für den Sirup in einen Topf und kocht sie auf. Danach kocht ihr die Mischung (ohne die Hitze zu verringern) ca. 15 min lang. Es sollte schön sprudeln. Nehmt den Topf vom Herd und lasst den auskühlen.
- 5) Gebt das erste Teigblatt auf die Arbeitsfläche und bestreicht es sorgfältig mit der geschmolzenen Butter. Achtet dabei darauf, dass ihr die geklärte Butter verwendet, also den durchsichtigen gelben und nicht den milchigen Teil. Letzterer neigt beim Backen nämlich dazu, zu verbrennen.
- 6) Die Nester werden von der kürzeren Seite her aufgerollt. Dabei klappt man zunächst etwa 2-3 cm vom unteren Teil zur Mitte hin. So entsteht ein kleiner Bereich, der fettfrei ist und auf den man die Stange legt. Dann wird der Blätterteig bis 2 cm vor Ende fest aufgerollt. Die letzten, hängenden 2 cm bilden den Boden der Nester. Drückt den aufgerollten Teig von beiden Seiten hin zur Mitte zusammen und zieht die Rolle/Stange heraus. Hier zeigt sich, ob ihr den Teig rechtzeitig aus

dem Kühlschrank geholt habt, da er, wenn er noch kalt ist, dazu neigt, einzureißen. Legt die zwei Enden so zusammen, dass sie einen Kreis bilden und am Blech sollten sie so liegen, dass sie den Rand des Blechs oder andere Nester berühren, um nicht wieder aufzugehen. Den überschüssigen Teig drückt ihr in der Mitte zusammen.

7) Durch das Auskühlen der Butter werden die Nester schnell fest. Zurechtrücken oder die Form ändern könnt ihr nur in dem Moment wenn ihr sie aufrollt. Das gleiche Prozedere wiederholt ihr bei allen verbliebenen Jufkateigblättern.

8) Bestreicht sie vor dem Backen nochmals mit Butter und backt die Nester bei 190 Grad Umluft 15 min und danach bei 160 Grad Umluft ca. 25 min, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Ein Vorheizen ist bei Umluft nicht notwendig.

9) Die fertigen Nester werden sofort mit dem ausgekühlten Sirup begossen. Zu Beginn schwimmen sie noch darin, nach 10 min haben sie den Sirup meist vollständig eingesogen.

10) Wenn sie ausgekühlt sind, gebt ihr jeweils einen gehäuften EL der Füllung (nach Wahl) in die Mitte der Nester und gebt diese am besten über Nacht zum Auskühlen in den Kühlschrank.