Baklava
Nussschnittchen

Dieses berühmte türkische Gebäck ist eigentlich christlicher Herkunft. Sein ursprünglicher Name baki-halva bedeutet »Süßspeise der Fastenzeit«. Zu jener Zeit bestand Baklava aus vierzig Teigblättern, eines für jeden Tag der Fastenzeit. Armenische Christen sollen das Gebäck nach Konstantinopel mitgebracht haben, wo es schon bald vom Serail übernommen wurde und zum beliebtesten Gebäck des Palastes avancierte. Die für ihre schwelgerischen Kreationen bekannten Küchenchefs der Sultane wetteiferten geradezu um immer raffiniertere und aufwendigere Varianten. Das Ergebnis ist das schwere, feuchte Gebäck, das wir heute kennen - mit Nüssendurchsetzt, mit Butter getränkt und vor Zuckersirup triefend. Ein kleiner Bissen genügt, um ein Gericht zusammen mit einer Tasse starkem türkischen Kaffee genussvoll abzurunden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Dessert, Süßspeisen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 8 Portionen
200 g Zucker
4 EL Honig
½ Zitrone(n) ausgepresst
450 ml Wasser
2 EL Rosenwasser
250 g Butter
1 TL Zimt gemahlen
125 g Walnüsse geschält
125 g Pistazien geschält
125 g Mandeln geschält
375 g Yufka-Teigblätter oder Fillo-Teig



Baklava



Baklava

Vorbereitung
Die Walnüsse, Pistazien und Mandeln schälen und grob hacken.
Zucker, Honig, Zitronensaft und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Im offenen Topf unter regelmäßigem Rühren 6 bis 7 Minuten zu einem Sirup einkochen, der so dickflüssig ist, dass er den Rücken eines Löffels überzieht. Das Rosenwasser einrühren und den Sirup abkühlen

© 2026 coquina.de

lassen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Butter zerlassen und den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Den Zimt und die Nüsse gut vermischen.

Ein Teigblatt auf ein Backblech legen und die Oberseite mit zerlassener Butter bestreichen. Weitere drei Teigblätter darauf schichten und jeweils mit Butter bestreichen. Dann das oberste Teigblatt mit einem Drittel der Nussmischung bestreuen.

Weitere vier Teigblätter darüber schichten und jeweils mit Butter bestreichen und zuoberst wieder ein Drittel der Nussmischung verteilen. Auf diese Weise fortfahren, bis die restlichen Nüsse und Teigblätter aufgebraucht sind. Das oberste Teigblatt besonders dick mit Butter bestreichen.

Die Deckschicht der Baklava mit einem scharfen Messer diagonal so einschneiden, dass ein Rautenmuster entsteht.

Das Gebäck in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 150 °C reduzieren. Das Baklava noch etwa 45 Minuten weiter backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und mit dem abgekühlten Sirup übergießen; dabei sollte möglichst viel Sirup in die Einschnitte dringen. Vor dem Servieren gut abkühlen lassen.

© 2026 coquina.de