Leicht zu zubereitende Baklava

Kolay Baklava

3 Eier
1 Glas Milch
1 Teeglas Öl
1 Pkg Margarine oder Butter
6 Gläser Mehl
250 g Walnüsse
1 Pkg Weizenstärke
Für das Sirup:
4 Gläser Zucker
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

Ei, Milch, Öl und Mehl zu einem Teig kneten.
Den Teig teilen, den ersten Teigteil in 20 gleichgroße Stücke aufteilen und diese ausrollen bis ein Durchmesser von ca. 15-20 cm erreicht wird.
Diese 20 ausgerollten Teigteile aufeinanderlegen wobei zwischen jedeTeigschicht reichlich Weizenstärke bestreuen und schließlich zusammen ausrollen bis es die Größe des Backblechs erreicht hat.
Nun in den Backblech einlegen und mit zerstampften Walnüssen belegen.
Mit dem anderen Teigteil der ebenfalls in 20 gleichgroße Stücke aufgeteilt wurde genauso verfahren.
Anschließend wie eine Baklawa (in Form von Paralellogrammen) zuschneiden. Mit erhitzter Margarine oder Butter übergießen.
Im Backofen knusprig backen.
Auf die heiße Baklava, den abgekühlten Sirup aus Zucker Wasser und Zitronensaft übergießen.
Baklava ein paar Stunden ruhen lassen und anschließend servieren.

Tipp: Die Zubereitung dieser Baklava ist sehr einfach und steht geschmacklich dem normalen Baklawa nicht nach.