



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Hausgemachte Baklava

Ev Baklavası



1 Ei  
½ Glas Milch  
¼ Glas Öl  
1-2 Tropfen Essig  
½ kichererbsengrosse Zitronensäure  
¼ TL Salz  
Ausreichend Mehl  
Für die Füllung:  
200 g Butter  
1 ½ Gläser zerhackte Walnüsse  
Für den Sirup:  
2 Gläser Wasser  
2 Gläser Zucker  
1 Kaffeelöffel Zitronensaft  
Zum Teig ausrollen:  
1 Glas Speisestärke

- # Ei, Milch, Öl, Essig, zerstampfte Zitronensäure, Salz und in das ganze nach und nach Mehliterrühren und durchkneten bis eine mittelweiche Teigmasse erlangt wird.
- # Den Teig 25-30 Minuten ruhen lassen, danach den Teig in 6 gleichgrosse Teile aufteilen.
- # Unter Verwendung der Speisestärke und einer Teigrolle diese Teigteile sehr dünn zu Blätterteige ausrollen.
- # Auf die gesammte Blätterteigfläche 2-3 Eßlöffel zerlassene lauwarmlutter geben und einschmieren.
- # Auf die eingefettete Fläche feingehackte Walnüsse streuen. Eingefettete und mit Walnuss bestreute Blätterteig auf zwei Teigrollen nebeneinander aufrollen.
- # Die Teigrollen schnell und ohne den Blätterteig zu zerknittern herausziehen. Auf die Teigrollen leicht draufdrücken und sie ebenen, in zweifingerbreiten Abständen mit schrägen Schnitten zuschneiden.
- # Für die anderen fünf Teigteile genauso vorgehen. Auf das eingefettete Backblech dicht einreihen, die spitzen können hieraufeinander kommen.
- # Den Rest der Zerlassenen Margarine auf die Baklava gleichmässig gießen, in das zuvor auf 185 Grad vorgeheizte Backofen geben.
- # Die Baklava goldbraun backen und während dessen das Sirup vorbereiten. Wasser, Zucker zum Kochen bringen, bei schwacher Hitze kurz weiterköcheln, Zitronensaft hinzufügen, nach 5 Minuten vom Herd nehmen und abkühlen.
- # Die Süßspeisen vom Backofen nehmen und nach dem Abkühlen das kalte Sirup auf die Baklava gießen.
- # In Zimmertemperatur 3 Stunden ruhen lassen und dann servieren.

**Tipp:** Die Hausbaklava kann auch in Öl gebraten werden und dann ist es nicht notwendig zerlassene Butter draufzugießen.