

BAKLAVA / TÜRKISCHE SÜSSPEISE



Hallo meine Lieben,

ich habe bisher schon sehr viel Baklava probiert und getestet. Baklava ist eine Süßspeise, welche in der Türkei, in arabischen Ländern und beispielsweise in Griechenland gerne gegessen wird. Sie besteht aus ganz dünnen Teigschichten, die übereinander gelagert werden. Dazwischen kommt eine Füllung aus Pistazien oder Nüssen. Das Baklava wird dann in mundgerechte Stücke geschnitten, mit Butter begossen (damit es knusprig und nicht trocken wird) und schließlich nach dem Backen mit Sirup getränkt.

Ein leckeres Baklava sollte meiner Meinung nach oben knusprig, unten weich, in der Mitte aromatisch und insgesamt stimmig und nicht zu süß sein.

In meinem Video habe ich euch das Taksim (Baklavaci) in Mannheim vorgestellt. Dort gibt es nicht nur leckeres Baklava (in über 10 verschiedenen Sorten), sondern auch andere Leckereien. Falls ihr also aus der Umgebung kommt, solltet ihr unbedingt mal dort vorbei. Übrigens finde ich das marrokanische Baklava auch sehr lecker, dieses beinhaltet nämlich noch verschiedene Aromen, wie Gewürze, etc. Total gut In meinem Video hab ich euch gezeigt wie man Baklava Teig selbst herstellen kann, was aber natürlich etwas Übung und Zeit erfordert. Ihr könnt aber genau so gut einfach gekauften Teig nehmen. Ich finde der gekaufte Teig schmeckt total gut und es lohnt sich fast nicht, den Teig selber zu machen.

Ich habe mein Baklava in einer runden Form (32-34 cm oder eckig) gebacken, hierbei müsst ihr unbedingt darauf achten, dass es eine auslaufsichere Form ist.

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 32 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken, 3 Eier und Salz hinzufügen und kurz verrühren. Nach und nach immer mehr Wasser verwenden und vom Rand das Mehl einarbeiten. Den Teig so lange kneten, bis es ein glatter fester Teig ist. Das kann etwa 20 Minuten dauern. Dann in ein feuchtes Tuch wickeln und kurz ruhen lassen.

Den Teig wenn möglich in 30 g Portionen einteilen und ausrollen. Im Video habe ich euch erklärt wie ihr das tun könnt.

Die Backform einfetten (mit der zerlassenen Butter oder Backtrennspray). Etwa 20 Teigschichten einschichten. Mit den Nüssen belegen und restlichen Teig darüber geben. In Stücke schneiden und mit der Butter (60 °C) begießen. Bei 200 °C etwa 35 Minuten backen, bis die Ober- und Unterseite schön goldbraun ist. Die Zwischenzeit nutzen, um den Sirup vorzubereiten. Hierfür den Zucker mit dem Wasser aufkochen und Zitronensaft hinzufügen, damit sich keine Kristalle bilden. Auf etwa 103 °C erhitzen (am besten mit einem Thermometer). Ohne Thermometer: Zuckersirup etwa 2-3 Minuten kochen lassen und Herd ausschalten. Das Baklava noch heiß aus dem Ofen nehmen und mit dem Sirup (103 °C) begießen. Etwa 1-2 Stunden ziehen lassen.

Ihr könnt auch fertigen Baklavateig (zum Beispiel von Baktat) kaufen

TEIG:

- 1 kg** Mehl
- 3** Eier
- 10 g** Salz
- 300 g** Wasser

FÜLLUNG:

- 200 g** gehackte/gemahlene Pistazien, Nüsse
- 1 TL** Zimt (wenn gewünscht gerne auch andere Gewürze)

ZUM BESTREICHEN:

- 250 g** Ghee / Butterschmalz / Butterreinfett / Butter-Öl-Gemisch

BAKLAVA / TÜRKISCHE SÜSSPEISE



und diesen verwenden. Hierfür bitte etwas Butter in die einzelnen Schichten geben, damit der Teig nicht klebt.

Natürlich ist diese Süßspeise eine reine Kalorienbombe, aber Baklava schmeckt einfach unwiderstehlich gut!

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und ein gutes Gelingen eure Sally
<3

SIRUP:

- 500 ml** Wasser
- 750 g** Zucker
- 1** Zitrone (Saft)