

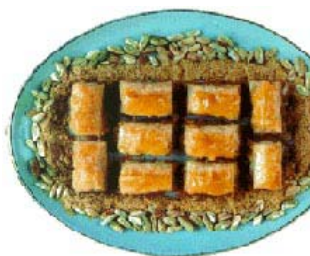


<http://www.unterdemhalbmond.de>

## Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

### Nachspeise

## Baklava mit Pistazien Baklava



Auf der Arbeitsplatte das Mehl zu einem kleinen Berg aufhäufen. Die Eier, den Joghurt, die geschmolzene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles miteinander zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in ca. 20 gleich dicke Scheiben schneiden. Alle Scheiben einen Millimeter dick ausrollen. Die erste Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Pistazien draufstreuen und mit einer weiteren Teigplatte abdecken. Das Ganze wird sooft wiederholt, bis alle Teigplatten aufeinander liegen und die Pistazien aufgebraucht sind. Wichtig: Es muss als Abschluss ganz oben eine Teigplatte liegen. Danach den Turm in 2cm x 4cm große Rechtecke schneiden und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen. Währenddessen den

Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Honig und Zitronensaft dazugeben. Alles aufkochen bis der Zucker sich aufgelöst hat. Den so entstandenen Sirup erkalten lassen. Die lauwarme Baklava mit dem Sirup übergießen und gut einziehen lassen.

**Tip:** Die Baklava eventuell noch einmal mit Pistazien bestreuen und dann unbedingt kalt servieren.

Afiyet Olsun!

### Zutaten

500 g Mehl  
300 g Butter  
4 Eier  
75 g Joghurt  
250 ml Wasser  
250 g gemahlene Pistazien  
1 kg Zucker  
etwas Wasser  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Honig

### Baklava

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Garzeit: 45 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „TS“ am 05.06.2002*

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?  
Schreiben Sie uns: [redaktion@unterdemhalbmond.de](mailto:redaktion@unterdemhalbmond.de)