

Pakhlava (aus Armenien)

250 g Walnüsse klein hacken und mit
2 EL Zucker und
1 EL Zimt mischen.

200g Margarine schmelzen und eine Auflaufform einfetten. Von
21 Blättern Filoteig 7 Blätter, jeweils mit Margarine beträufelt, schichten.
Auf die letzte Teigschicht keine Butter sondern die Hälfte
der Nussmasse verteilen. Noch einmal 7 Teigblätter schichten
und darauf die andere Hälfte der Nussmasse verteilen.
Zum Schluss nochmal 7 Teigblätter schichten.

Mit einem scharfen Messer durch alle Schichten zwei Diagonale schneiden und parallele Linien jeweils zu den Enden der Form schneiden, sodass viele kleine Rauten entstehen. Die restliche geschmolzene Margarine in die Schnitte fließen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 40 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen.

Zuckersirup:

350 g Zucker in
100 ml Wasser unter ständigem Rühren auflösen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.
10 Minuten abkühlen lassen und den
Saft ½ Zitrone unterrühren.

Die Schnitte der Baklava noch einmal nachziehen und den Sirup in alle Fugen gießen. Evt. Ein paar gehackte Walnüsse auf den Rauten verteilen und die Baklava über Nacht ziehen lassen.

Ergibt: Eine Backform

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 40 Minuten

Ruhezeit: ca. 15 Stunden