Baklava mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	291 kcal/ 1218 kJ	Fett:	19 g
Eiweiß:	4 g	Davon gesättige Fettsäuren:	5 g
Kohlenhydrate:	27 g	ungesättige Fettsäuren:	14 g

Zutaten für 24 Portionen :

- 400 g Filoteig (TK)
- 420 g kalifornische Walnüsse, geröstet
- 75 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Kardamom, gemahlen
- 150 g Butter, geschmolzen

Für den Sirup

- 225 g Zucker
- 150 g flüssiger Honig
- 80 ml Wasser
- 1 EL Zitronenabrieb
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Nelken

Zubereitung:

1. Filoteig auspacken und mit einem leicht befeuchteten Küchentuch bedecken. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad, Gas: Stufe 1) aufheizen. Walnüsse, Zucker, Zimt und Kardamom in der Küchenmaschine mixen bis alle Zutaten zu Streuseln vermengt sind, dann zur Seite stellen. Boden und Seiten einer flachen Kastenform (ein tiefes Backblech eignet sich ebenso) mit Backpapier auslegen und den Filoteig für die Form passend zurechtschneiden.

2. Ein Blatt Filoteig auf eine trockene Unterlage legen und mit geschmolzener Butter bestreichen, ein nächstes Blatt auflegen. Diesen Vorgang drei Mal wiederholen. Den geschichteten Teig in die Form legen und mit etwa einem Drittel der Walnuss-Zucker-Mischung bestreuen. Vier weitere Filoteig-Blätter mit Butter bestreichen und nacheinander auf den bereits geschichteten Teig mit Walnussmasse legen. Circa eine Handvoll der Walnuss-Zucker-Mischung für die Dekoration zurückbehalten und die restliche Masse großzügig auf dem Teig verteilen. Die verbleibenden Teigblätter nacheinander mit Butter bestreichen und auflegen. Für die Baklava-typische Rautenform den Teig vorsichtig diagonal mit der Messerspitze von einer Ecke zur gegenüberliegenden Ecke anritzen, dabei nicht vollständig durchschneiden. Vorgang in parallelen Schnitten mit einem großzügigen Abstand von etwa 4 cm bis zum Rand und anschließend in entgegengesetzter Richtung wiederholen.

3. Zum Schluss die zurückbehaltene Menge der Walnuss-Zucker-Mischung gleichmäßig über die Rauten streuen. Baklava im vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Sirup in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Nelken abschöpfen und den Sirup über die heißen Baklava gießen. In der Form komplett auskühlen lassen. Anschließend aus der Form heben und die Rauten komplett durchschneiden. Die Baklava können luftdicht abgedeckt frisch gehalten werden und lassen sich daher gut einen Tag vor dem Verzehr zubereiten. Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Tipp: Den Filoteig immer mit einem feuchten Küchentuch zudecken, da er bricht sobald er austrocknet. Sollte der Teig an einer Stelle reißen, so kann man den Teig an dieser Stelle übereinander legen und mit etwas Butter den Riss verschließen. Den Filoteig backen, bis er golden und knusprig ist.