

### 8. Baklava – süßes Schichtgebäck mit Nüssen und Sirup

Dieses süße Dessert darf natürlich nicht fehlen: Baklava steht für orientalischen Genuss pur: knuspriger Filoteig, geröstete Nüsse und süßer Sirup – ein echtes Fest für den Gaumen.

---

#### Zutaten für Baklava:

- 1 Packung Filoteig
- 200 g Walnüsse oder Pistazien (gehackt)
- 100 g Butter (geschmolzen)
- 150 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Zimt
- **Optional:** Rosenwasser



#### Zubereitung:

1. Fette eine Backform ein und lege die erste Lage Filoteig hinein.
2. Bestreibe jede Schicht mit etwas Butter und streue Nüsse dazwischen.
3. Wiederhole das Schichten, bis der Teig aufgebraucht ist (letzte Schicht ohne Nüsse).
4. Schneide die Oberfläche in Rauten oder Quadrate.
5. Backe das Baklava bei 180 °C für ca. 30 Minuten goldbraun.
6. Koche in der Zwischenzeit aus Wasser, Zucker und Zitronensaft (ggf. Rosenwasser) einen Sirup.
7. Gieße den heißen Sirup über das frisch gebackene Baklava und lasse es vollständig abkühlen.