

Aserbaidsschanische Baklava

VORBEREITEN

80
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 35 Stück

Für den Teig

450 g Mehl
250 g weiche Margarine
200 g Saure Sahne
2 Teelöffel Backpulver
2 Eigelb

Für die Füllung

300 g Zucker
400 g gehackte Mandeln
2 Eiweiß

Für den Eistrich

1 Eigelb

Für die Deko

20 Mandeln (längs halbiert)

Zubehör

1 rechteckige Backform (ca. 40x25)
1 Pinsel

Die Margarine in Stückchen schneiden und zusammen mit dem Mehl zu einer krümeligen Masse vermengen. In einer separaten Schüssel die Saure Sahne mit dem Backpulver verrühren, mitsamt dem Eigelb zu der Mehl-Masse geben. Das Ganze mit den Händen zu einem weichen Teig verkneten.

- 2 -

Den Teig in drei gleich große Teile schneiden und jeweils zu einer Kugel formen. Jede der Teigkugeln in Klarsichtfolie einwickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

- 3 -

In der Zwischenzeit die Füllung herstellen. Zucker und Eiweiß mit einem Mixer 2-3 Minuten schaumig schlagen. Sobald die Zucker-Ei-Masse weiß geworden ist, gehackte Mandeln unterheben und mit einem Löffel gut vermischen.

- 4 -

Den Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Die Backform gut einfetten.

- 5 -

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Die erste Teigkugel rechteckig ausrollen und vorsichtig auf den Boden der Backform legen. Die Seiten an den Backformrändern eindrücken und die Hälfte der Füllung auf die Teigschicht geben. Mit einem Löffel vorsichtig verteilen.

- 6 -

Eine weitere Teigkugel ausrollen. Die zweite Schicht vorsichtig über die gefüllte Teigschicht legen und

Adaptiert nach einem Rezept von [Az Cookbook](#).

- 1 -

Aserbaidsschanische Baklava

wieder an den Seiten leicht eindrücken. Mit dem Rest der Füllung bestreichen. Schließlich die dritte und letzte Teigkugel ausrollen über die zweite Baklava-Schicht legen.

- 7 -

Das Eigelb verquirlen und damit mit einem Pinsel die Oberfläche der letzten Teigschicht gleichmäßig bestreichen.

- 8 -

Nun die Baklava mithilfe eines scharfen Messer in rautenförmige Stücke schneiden. Hierfür zunächst 5-6 parallele Linien von innen nach außen und anschließend kreuzweise von der gegenüber liegenden Ecke aus in die andere Richtung schneiden.

- 9 -

Auf jede Baklava-Raute eine Mandel-Hälfte mit der Schnittfläche nach oben eindrücken. Die Baklava für ca. 35 Min (oder bis diese goldbraun sind) backen.

- 10 -

Die ofenfrische Baklava abkühlen lassen, nochmal entlang der Schnittflächen einschneiden. Stück für Stück aus der Backform befördern und genießen.