

Orient trifft Karibik: Baklava mit Kokos

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchenform

Für den Teig

20 Yufkateigblätter
250 g Butter

Für die Füllung

225 g Kokosraspeln
4 Esslöffel Puderzucker
3 Esslöffel Orangenblütenwasser
3 Esslöffel Butter

Für den Sirup

150 g Wasser
150 g Zucker
1/4 Zitrone (ausgepresster Saft)

Besonderes Zubehör

Runde Backform (28 cm Durchmesser)

Sommer, Sonne, **Baklava!** Du denkst das klebrige **Gebäck aus dem Orient** passt nicht in die heiße Jahreszeit? Dann hast du es noch nie mit einer **ordentlichen Portion Kokos gefüllt!** Ein Hauch **Orangenblütenwasser** dazu und schon wird die zuckersüße **Baklava mit Kokos** zum perfekten, exotischen Begleiter deines Eiskaffees.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Butter zerlassen und etwas auskühlen lassen.

- 2 -

Für die Füllung Kokosraspeln mit Puderzucker, 3 EL der zerlassenen Butter und Orangenblütenwasser verrühren

- 3 -

Teigblätter exakt übereinander legen. Backform mit der offenen Seite nach unten auf die Teigblätter legen. Mit einem scharfen Messer um die Form herumschneiden, um die Teigblätter anzupassen.

- 4 -

Backform mit etwas zerlassener Butter einfetten. 5 der zugeschnittenen Teigblätter nacheinander in die Form legen, dabei jedes Blatt mit Butter einstreichen.

- 5 -

1/3 der Füllung auf die Teigblätter geben. Erneut 5 Teigblätter auflegen, mit Kokosmischung bestreichen und diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Restliche Teigblätter darauflegen.

- 6 -

Baklava mit einem scharfen Messer zu einem Rautenmuster oder zu Rechtecken schneiden. Mit restlicher Butter bestreichen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

- 7 -

In der Zwischenzeit Sirup zubereiten. Wasser mit Zucker so lange aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Orient trifft Karibik: Baklava mit Kokos

Zitronensaft einrühren.

- 8 -

Baklava aus dem Ofen nehmen und direkt mit dem heißen Sirup übergießen. Mit Kokosraspeln dekorieren und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.