

Orient-Backstube: So backst du zuckersüßes Baklava

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Portion

Für den Teig

20 Yufkateigblätter
250 g Butter

Für die Füllung

300 g Pistazien (ungesalzen)
4 Esslöffel Zucker
1/4 Teelöffel Zimt

Für den Sirup

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

Es war Zuckerfest - das Ende des Ramadans. Und ich hatte das große Glück, dass mich Rabias riesige, türkische Familie zum Fastenbrechen eingeladen hat. Hui, da war was los. Alle Frauen tummelten sich in der kleinen Küche - rührten, kneteten, kochten und vor allem plapperten sie, was das Zeug hielt. Die Männer deckten den Tisch, sorgten für Getränke (Chai, Chai und noch mehr Chai) und diskutierten über die wichtigen Dinge der Welt (Autos). Zwischendrin eine ganze Horde Kinder, die fangen spielten und dabei vor Vergnügen kreischten. Das

Ganze bei 35 °C – ja, es ging heiß her. Aber ganz ehrlich: Ich fand es toll! So viel Leben!

„*Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım.*“, sagte Rabias Mutter und reichte mir ein goldig glänzendes Stück Gebäck. „*Das bedeutet ‚Süß lass uns essen, süß lass uns reden‘. Das macht man in der Türkei so am Zuckerfest – ganz viel Süßkram essen*“, erklärte mir meine Freundin. Na, das ist mal ein Fest ganz nach meinem Geschmack!

Beim ersten Bissen in das klebrige, süße Stück Baklava wusste ich dann, was Rabias Mutter mit ‚*süß essen*‘ gemeint hat. Sie meinte wirklich süß. Überaus süß. Zum Zittern süß.

Meine Güte! Was war das? Ein Klotz Zucker getarnt als Gebäck? ‚O.k., nicht unhöflich sein‘, sagte ich mir. ‚Hau es dir irgendwie schnell rein und nicht vergessen: Immer schön lächeln.‘

Als Rabia mein Gesicht bemerkte, fing sie laut an zu lachen. Sie reichte mir eine Tasse türkischen Mokka und sagte: „*Den musst du dazu trinken. Dann schmeckt es wunderbar.*“

Also gut: Ein Stückchen süßes Baklava abbeißen, ein Schlückchen starken Mokka trinken und oh ... aaah ... Was soll ich sagen: Ich liebe Baklava!

Und wie das bei so kulinarischen Neuentdeckungen immer ist, juckte es mir in den Fingern, es in der Springlane-Küche nachzubacken. Gesagt, getan, geglückt.

Baklava selber machen - das Grundrezept

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Teigblätter so

Orient-Backstube: So backst du zuckersüßes Baklava

zuschneiden, dass sie in die Backform passen.

- 2 -

Für die Füllung Pistazien mahlen. Mit Zucker und Zimt verrühren.



- 3 -

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



- 4 -

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



- 5 -

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



- 6 -

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

Orient-Backstube: So backst du zuckersüßes Baklava



- 7 -

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



Der Teig – zu dünn um wahr zu sein

Der hauchdünne **Yufkateig** (auf Griechisch Filoteig genannt) stellt die größte Herausforderung bei der Herstellung von Baklava dar. In Deutschland und Österreich ist Yufkateig eher als Strudelteig bekannt. Gekostet hast du ihn das eine oder andere Mal bestimmt schon in Form eines leckeren Apfelstrudels.

Die Schwierigkeit besteht darin, den einfachen Teig aus **Mehl, Wasser, Eiern, Öl, Backpulver, Essig, Maisstärke und Salz** so dünn auszurollen, dass du durch ihn theoretisch eine Tageszeitung lesen könntest. Als Hilfsmittel benutzen türkische Baklava-Profis ein langes, ca. 1,5 cm dickes Rundholz namens „Oklava“.

Die Herstellung eines Yufkateigs ist - wie du siehst - mehr als eine Königsdisziplin. Der Legende nach mussten Köche im 17. Jahrhundert bei ihrer Neueinstellung im Palast des Sultans auch Baklava backen. Und sollten so ihr Geschick in der Küche unter Beweis stellen.

Da ich zwar immer für liebe Menschen, jedoch selten für Sultane backe, habe ich mich in meinem Rezept dann doch auf fertigen Yufkateigblätter beschränkt. Das funktioniert super und spart Zeit und Nerven.

Baklava füllen – die Nuss macht's

Nicht nur in der Türkei ist man nach der klebrig-süßen Leckerei verrückt. Von der Türkei aus gelangte das Rezept nach der Eroberung von Konstantinopel über den Balkan nach Wien.

Die weite Verbreitung der Süßigkeit hat glücklicherweise zu einer Vielzahl von Variationen geführt. Jede Region hat ihr eigenes Rezept: Im Südosten der Türkei kombiniert man die dünnen Teigblätter mit den dort wachsenden **Pistazien**. Im Süden essen die Meisten ihr Baklava mit **Haselnüssen**. Im Iran wird die Leckerei hauptsächlich mit **Mandeln** hergestellt. In Serbien, Bosnien und Griechenland hingegen mit **Walnüssen**. Etwas moderner und sehr beliebt ist mittlerweile auch eine sommerliche Variante mit **Kokos**.

Na, war dein Lieblings-Baklava auch dabei? Mein Rezept orientiert sich an der traditionell türkischen Variante mit Pistazien. Aber das muss natürlich nicht für dich gelten. Rein kommt, was dir schmeckt.

Süß, süßer, Baklava-Sirup

Unverzichtbar für jede Variante des Gebäcks: der **Zuckersirup**. Nachdem du **Zucker, Wasser und Zitronensaft** auf dem Herd aufgekocht hast, gießt du den kochend heißen Sirup unmittelbar über das frischgebackene, ebenfalls heiße Baklava. Dabei zischt und brutzelt es wie verrückt – ich liebe diesen Moment! Der Teig nimmt den Sirup komplett auf und saugt sich voll. Das Ergebnis: wunderbar saftig-süßes Baklava.

Baklava schneiden – für Puristen und Angeber

Ganz wichtig: **Das Baklava unbedingt vor dem Backen in Stücke schneiden**. Bereits gebackenes Baklava zerbricht beim Schneiden und die einzelnen knusprigen Schichten

Orient-Backstube: So backst du zuckersüßes Baklava

zerbröseln.

Es gibt viele Arten, wie du das süße Gebäck in Stücke teilen kannst. Die zwei gängigsten stelle ich dir hier vor.

Rechtecke für Puristen

Einfach aber gut. Nach dem Schichten der Teigblätter schneidest du dein Baklava mit einem großen Messer vorsichtig in ca. 2,5 x 5 cm große Rechtecke.



Schneide dein Baklava einfach in mundgerechte Häppchen

Rauten für Angeber

Wenn du deine Gäste zum Staunen bringen willst, kannst du dein Baklava in einer runden Form backen und danach in ein hübsches Sternmuster schneiden. Dadurch erhältst du rautenförmige Häppchen. Sieht aufwendig aus, ist aber gar nicht so schwierig.

1. Baklava in 8 Tortenstücke schneiden
2. Zwei Tortenstücke vornehmen und Messer an der Mittelkante ansetzen. Wie bei einer Pfeilspitze von innen nach außen schneiden. Es sollen 3 'Pfeilspitzen' entstehen
3. Parallel zur Mittelkante jedes Stück 3 mal teilen
4. Mit restlichen Stücken wiederholen



Kokos-Baklava in Rautenform

Baklava aufbewahren

Schon im 15. Jahrhundert diente Baklava als Marschverpflegung. Durch den Zuckersirup wird das süße Gebäck konserviert und gleichzeitig haltbar gemacht.

Für Wochen

Falls doch mal etwas Baklava übrig bleiben sollte - was selten passiert - kannst du es ohne Probleme bis zu 2 Wochen aufbewahren. Im Kühlschrank hat dein Baklava jedoch nichts verloren. Dort wird der Sirup hart und weiß. In einfachen Blech- oder Frischhaltedosen verpackt, fühlt sich das Gebäck am wohlsten.

Für Monate

Baklava lässt sich prima einfrieren. Einfach in Frischhaltedosen oder Gefrierbeutel geben und in die Tiefkühltruhe legen. So hält es sich locker 6 Monate. Besonders praktisch: Durch die extrem dünnen Teigschichten taut das Gebäck in Windeseile auf. Eine Stunde bei Zimmertemperatur reichen, um dein Baklava von tiefgekühlt auf Zimmertemperatur zu bringen.