

Marokkanisches Baklava: Mandel-Briouats

VORBEREITEN

120
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Stück

Für die Briouats

500 g ganze Mandeln
200 g Zucker
1 Prise(n) Zimt
1 Prise(n) Salz
60 g weiche Butter
40 ml Orangenblütenwasser
375 g Filoteig
2 l Frittieröl

Für den Orangen-Honig

500 g Honig
2 Teelöffel Orangenblütenwasser

Besonderes Zubehör

Food Processor
Küchentuch

Nicht jeder kann sich einen angesagten Marokko-Urlaub gönnen. Aber jeder sollte sich zumindest ab und zu etwas aus der marokkanischen Küche gönnen. Vor allem süße Briouats mit Mandelfüllung sind eine Sünde wert. Die kleinen Dreiecke sind quasi marokkanisches Baklava. Es ist das perfekte Rezept, um mal wieder eine Backsession mit

deiner besten Freundin zu starten, dann lohnt sich der Aufwand doppelt.

- 1 -

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Mandeln hineingeben, 5 Minuten ziehen lassen und abgießen. Mandeln häuten. Frittieröl auf 180 °C erhitzen. Die Hälfte der Mandeln 5 Minuten darin braun rösten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Restliche Mandeln gut trocknen lassen.

- 2 -

In einem Food Processor Mandeln fein zerkleinern. Zucker dazugeben und zu einer bröseligen Paste verarbeiten. Salz, Zimt, Butter und Orangenblütenwasser hinzufügen und Masse mit den Händen verkneten.

- 3 -

Filoteig in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Küchentuch anfeuchten und ausdrücken. Restlichen Filoteig damit bedecken, während du einen Streifen füllst und faltest.

- 4 -

Pro Teigstreifen 1 TL Füllung auf das obere Ende geben. Rechte Teigecke nach links unten über die Füllung legen. Das entstandene Dreieck auf dem übrigen Streifen nach unten klappen. Linke obere Kante des Dreiecks nach rechts unten einschlagen. Füllung dabei andrücken, sodass sie sich gleichmäßig verteilt. Nach dieser Methode den gesamten Teigstreifen falten. Vorgang mit restlichem Teig und restlicher Füllung Wiederholen.

- 5 -

In einer großen Pfanne Honig und Orangenwasser erhitzen, bis der Honig anfängt zu blubbern. Pfanne vom

Marokkanisches Baklava: Mandel-Briouats

Herd nehmen.

- 6 -

Frittieröl erneut auf 180 °C erhitzen. Gefaltete Dreiecke nacheinander ca. 1 Minute goldbraun frittieren und direkt im Honig wenden. Kurz ziehen lassen, bis das nächste Dreieck fertig frittiert ist. Vorgang wiederholen und alle Briouats abtropfen und auskühlen lassen.