

"BAKLAVA" MIT WALNÜSSEN, SESAM, OLIVENÖL UND HONIG

Für die Füllung:

½ kg fein geriebene Walnüsse

2 Teetassen Sesam

1 TL Zimt

2 Stückchen fein geriebener

Mastix aus Chios

½ TL Gewürznelken

4 EL Zucker

Für den "phyllo"-Teig:

1 Teetasse natives Olivenöl

1 Paket Blätterteig

15 – 20 ganze Gewürznelken

1 ½ Teetassen Honig



1. Die Walnüsse, den Zimt, Sesam, Zucker, Mastix und die Gewürznelken in einer Schüssel mischen.
2. Mit dem Olivenöl den Boden und die Seitenwände eines runden Backblechs bepinseln. Das erste Teigblatt hineinlegen und mit Öl bestreichen. Weitere drei Teigblätter nacheinander hineinlegen, wobei man sie jeweils mit Öl bestreicht. Eine dünne Schicht Füllung darauf geben und mit noch zwei Teigblättern bedecken, die jeweils mit Öl eingestrichen werden. Darauf noch einmal eine Schicht Füllung auftragen und so weiter, bis die ganze Füllung und die Teigblätter aufgebraucht sind. Die letzten Teigblätter sollten mindestens 5 – 6 an der Zahl sein.
3. Die Oberfläche des Baklava mit reichlich Olivenöl bestreichen und mit einem spitzen Messer in Stücke beliebiger Größe schneiden. Die Oberfläche mit etwas Wasser besprengen und auf jedes Stück eine Gewürznelke stecken.
4. Bei 180° C 50 – 55 Minuten backen, bis der Baklava eine schön goldgelb geworden ist.
Den Baklava aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit dem unverdünnten Honig übergießen. Vor dem Servieren mindestens 5 – 6 Stunden stehen lassen, damit der Honig gut aufgesogen wird.

