

Baklava

Grieks, nagerecht, 8 personen, gebak



Basisrecept is uit de Allerhande; ik bak altijd met deel amandelen, is erg lekker.

Bevat per eenpersoonsportie energie 335 kCal - eiwit 5 g vet 23 g - koolhydraten 26 g

Ingrediënten

1/2 pak fillobladerdeeg (diepvries à 225 g)
200 g gepelde walnoten (evt. deel vervangen door amandelen)
1 theelepel kaneel
1/4 theelepel gemalen kruidnagel
60 g boter
75 g suiker
1 sinaasappel
4 eetlepels vloeibare honing

Bereiden

(Ca. 2 uur van tevoren: Fillodeeg volgens gebruiksaanwijzing laten ontdooien.) Oven voorverwarmen op 175 °C of gasovenstand 3. Walnoten (in keukenmachine) fijn hakken, kaneel en kruidnagel erdoor mengen. In pannetje boter smelten. Vorm met boter bestrijken. Vellen deeg in breedte halveren. Velletje deeg in vorm leggen, met boter bestrijken. Dit nog 3 keer herhalen. Eenderde van walnotenmengsel erover verdelen. Afdekken met 2 beboterde velletjes deeg. Weer eenderde van walnotenmengsel erover verdelen. Afdekken met 2 beboterde velletjes deeg. Rest van walnotenmengsel erop scheppen. Afdekken met rest van velletjes deeg, elk velletje met boter bestrijken. Met scherp mes inkepingen maken voor 8 stukjes. Baklava in midden van oven in ca. 35 minuten lichtbruin bakken.

Nabereiden

Intussen sinaasappel schoonboenen en schil raspen. Sinaasappel uitpersen, sap zeven en met water aanvullen tot 1 dl (evt beetje cognac erbij!). Suiker met sinaasappelrasp en verdund sap aan de kook brengen. Op laag vuur ca. 5 minuten tot siroop in laten koken. Honing erdoor roeren, tot gebruik af laten koelen. Baklava uit oven nemen en siroop erover schenken. Baklava minstens 1 uur laten staan om siroop goed in te laten trekken. Via inkepingen in blokjes snijden. Baklava lauwwarm of op kamertemperatuur serveren.