

Ingrediënten voor 10 personen

1 pak fillobladerdeeg (diepvries 225 g) 200 g gepelde walnoten 2 zakjes garneramandelen (a 45 g) 200 g suiker 75 g boter 1 sinaasappel 1/2 kaneelstokje

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Balkan

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Baklava

Noten-bladerdeeggebak Baklava is een nagerecht of hapje uit Kroatië (Yoegoslavisch) of te wel een Balkan gerecht

Hulpmiddelen

Keukenmachine vierkante taartvorm ca. 25 x 25 cm

Vorbereiding

(Fillodeeg ca. 2 uur en 15 minuten van tevoren volgens gebruiksaanwijzing ontdooien.) In keukenmachine walnoten en amandelen grof malen; 25 g suiker erdoor mengen. Oven voorverwarmen op 200 °C of gasovenstand 4. In steelpan boter smelten. Taartvorm bestrijken met wat gesmolten boter. De bodem van de bakvorm bekleden met 5 vellen fillodeeg; elk vel bestrijken met boter. Notenmengsel over deegbodem verdelen en gladstrijken. Rest van vellen fillodeeg erop leggen. Bovenkant bestrijken met boter en licht besprenkelen met water. Bovenkant van gebak met scherp mes voorsnijden in ca. 10 vierkante of ruitvormige stukjes. Gebak in midden van oven in ca. 20 minuten gaar en mooi goudbruin bakken.

Bereidingswijze

Intussen sinaasappel goed schoonboenen en helft van schil (zonder wit) eraf snijden. In steelpan 250 ml water met 175 g suiker, sinaasappelschil en kaneelstokje aan de kook brengen. Ca. 15 minuten zachtjes doorkoken tot vloeibare siroop. Kaneelstokje en schil verwijderen. Baklava uit oven nemen en bovenkant bestrijken met rest van boter. Siroop gelijkmatig over baklava gieten. Siroop laten intrekken en baklava laten afkoelen.