

# Zypern - Baklava

In Zypern wird an Heilig Abend als Teil der Fastenzeit kein Fleisch aufgetischt. Dafür können sich klein und groß umso mehr an traditionellen Süßigkeiten beglücken. Das wahrscheinlich bekannteste Gebäck ist Baklava. Baklava ist ein mit Zuckersirup eingelegtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit gehackten Walnüssen, Mandeln oder Pistazien und eignet sich hervorragend als Snack.

## Zutaten

- 500 g Filoteig/Blätterteig
- 1 kg Mandeln
- 250 g Butter
- 3 TL Zimtpulver
- 600 g Zucker
- 1 Orange, Abrieb der Schale
- Gewürznelken
- 1 Zimtstange
- 125 g Honig
- 1 EL Rosenwasser



## Zubereitung

Aus Mandeln, Zimt und einem Drittel des Zuckers eine Mischung herstellen.

Eine Backform oder ein hohes Backblech mit flüssiger Butter ausstreichen, eine erste Schicht Teig hineinlegen und diese wieder mit Butter bestreichen. Auf diese Weise dann abwechselnd Mischung und Teigblätter übereinanderschichten.

Zuoberst die letzte Teigschicht ebenfalls buttern und mit Wasser beträufeln. Baklava für ca. 45 Minuten bei mittlerer Temperatur ins Backrohr schieben.

Den restlichen Zucker mit den abgeriebenen Orangenschalen, einigen Nelken und Zimt in 400 ml Wasser 15 Minuten kochen, dann abseihen. Vor dem Abkühlen Honig und Rosenwasser dazugeben.

Diesen Sirup dann über den abgekühlten Baklava gießen und über Nacht einziehen lassen. Zum Servieren in kleine Portionsstücke schneiden.