

# **BAKLAVAS UND KATAIFI**

## **Μπακλαβάς και Καταίφι**

Diese zwei leckeren Desserts bestehend aus dünnem Blätterteig (Filo) bzw. feinen Teigfäden (Kataifiteig), Nüssen und Honig sind im vorderasiatischen Raum weit verbreitet. In der Türkei habe ich beide Leckereien auch ohne Nüsse bekommen. In Griechenland sind die Nüsse ein muss. Für den Baklava benötigt man als Rollhilfe ein dünnes Rundholz (50 cm lang, Durchmesser ca. 10 mm))

### **Einkaufsliste**

Filoteig und/oder Kataifiteig (vom griechischen oder türkischen Lade)n

11/2 tiefe Teller gestr. voll mit grob gehackten Walnusskernen

3 EL Zucker

150 g geröstete und gehackte Mandeln

3 TL Paniermehl

3 TL Zimtpulver

11/2 TL Nelkenpulver

200 g Butter

200 g Margarine

Ggf.100 g Pistazienkerne

### **Für den Sirup:**

5 Becher Wasser

5 Becher Zucker

1-2 EL Honig

½ Zitrone

### **Vorbereitung**

Walnusskerne grob hacken

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und grob hacken

Wallnüsse, Zucker, Mandeln, Paniermehl, Zimtpulver und Nelkenpulver sorgfältig vermischen.

Butter und Margarine schmelzen.

Sirupteile zusammengeben, kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Pistazienkerne grob zerhacken, separat aufbewahren (zum Bestreuen)

### **Zubereitung**

#### **Baklavas**

Filoteig für Baklava ausrollen.

Rundholz auflegen und ca. 10 cm überschlagen.

© D.Kerimis, [www.griechische-gerichte.de](http://www.griechische-gerichte.de) Version 1.0 vom 18.11.2007

Überschlagenen Teil vom Filoteig mit dem Schmelzfett einpinseln und eine ca. 5 cm breite Nussschicht aufbringen.

Nun mit Hilfe des Rundholzes bis zum Ende einrollen, Rolle von den Enden her zusammendrücken und Rolle mit den Fingern rundherum anpressen. Rundholz rausziehen und Nußrolle erneut mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Nussrolle in 4 gleiche Teile teilen und in eine Auflaufform platzieren.

### **Kataifi**

Kadaifiteig (feine Teigfäden) vorsichtig auseinandernehmen, Fäden der Länge nach dicht einander legen und ein 10x20 cm großes Stück abschneiden. 1 EL Nussmischung am Ende platzieren, links und rechts einschlagen und zusammenrollen. In eine Auflaufform platzieren.

**Alternative:** Teigfäden kreisförmig zu einem kleinen Nest formen und mit der Nussmischung füllen.

### **Baklavas-Kataifi-Röllchen**

Filoteig für Baklava ausrollen und den ersten Abschnitt (10 cm) mit dem Schmelzfett bestreichen.

Zunächst eine lockere Schicht Kadaifi-Fäden, dann Nussmischung aufbringen und ohne Rundholz-Hilfe vorsichtig zusammenrollen. Restteig abschneiden.

Nussrolle in 4 gleiche Teile teilen und in eine Auflaufform platzieren.

Die gefüllte Auflaufform mit dem restlichen Flüssigfett bestreichen und mit wenig Wasser bespritzen.

Bei 175 °C (vorgeheizt) ca. 45-50 Min. backen, bis die Teilchen eine goldgelbe Farbe angenommen haben.

Auflaufform aus dem Backofen nehmen und mit dem kalten Sirup übergießen.

Ggf. mit gehackten Pistazien bestreuen.

Abkühlen lassen und mit einem griechischen Kaffee (KAFEDAKI) servieren.