

Rezept für : **Baklava**  
ergibt: ca. **15 Portionen**

„Internationaler Frauenkochklub“

Zutaten:

- ☺ 200g Walnüsse (klein gehackt)
- ☺ 200g Cashew-Kerne (klein gehackt)
- ☺ 500g Zucker
- ☺ 200g Butter
- ☺ 2 EL Brauner Zucker
- ☺ ¼ TL Zimt
- ☺ Saft einer halben Zitrone
- ☺ Teigblätter aus dem türkischen Geschäft
- ☺ Rosenwasser
- ☺ Orangenwasser



**Kochen ist Liebe...  
100 g Liebe  
1 Prise Leidenschaft  
1 Esslöffel Zeit  
3 Pfund Geschmacksknospen  
1 Becher geschärfte Sinne  
50 g Muße**

Zubereitung:

Walnüsse + Cashew-Kerne mit dem Zimt und 2 EL Brauner Zucker (mischen und in der Pfanne goldbraun anbraten) - hier nach Bedarf das Rosen- und Orangenwasser hinzufügen.

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eine ofenfeste Backform mit dem Butter einfetten und den Backofen auf 200 ° vorheizen.

Nacheinander alle Teigblätter mit Butter einfetten und aufeinander in die Form legen. Nach ca. 10 Teigblättern 1/3 der Nussmischung darauf verteilen. Die restlichen Teigblätter aufeinander legen. Mit einem scharfen Messer zu einem Rautenmuster oder zu Rechtecken schneiden. Mit der restlichen

Butter bestreichen und in ca. 25 Minuten (dabei beobachten) goldbraun backen.

Während der Backzeit 300ml mit 2 Gläsern Zucker in ca. 10 Minuten zu einem Sirup kochen. Danach einen Spritzer Zitronensaft +1 EL Orangenwasser einrühren und abkühlen lassen.

Das Baklava aus dem Ofen nehmen – ca. 5 Minuten stehen lassen und dann damit dem Sirup übergießen. Wenn noch Nüsse übrig sind, darüber streuen und weiter abkühlen lassen.