



## Baklava

18 Blätter Filoteig, 125 g geschmolzene Butter, 3 EL fein gehackte Walnüsse, 2 EL Zucker, Zimt, gemahlener Muskatnuss, Orangenblütenwasser.

### Für den Sirup

2 Tassen Zucker, 1 Tasse Wasser, 1EL Zitronensaft, ½ TL Orangenblütenwasser, ½ TL Rosenblütenwasser.

Für den Sirup das Wasser mit dem Zucker aufkochen lassen bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die übrigen Zutaten zugeben und beiseite stellen.

Die gehackten Walnüsse mit dem Zucker mischen und mit Zimt, Muskat und Orangenblütenwasser verrühren.

Eine Backform mit Butter ausstreichen. Nun 15 Blätter von dem Filo-Teig nehmen und eine nach dem anderen mit der geschmolzenen Butter bestreichen und in die Form legen.

Hin und wieder ein wenig von der Walnussmischung auf den Teig verteilen.

Die übrigen 3 Filoblätter in die Form geben und jede mit etwas Wasser beträufeln. Die Baklava rautenförmig einschneiden. Die restliche Butter auf die Baklava verleilen.

Im Ofen bei 175°C goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und 3/4 des Sirups auf die Baklava gießen. Zurück in den ausgeschalteten Ofen stellen und auskühlen lassen. Anschließend den restlichen Sirup auf die Baklava geben und warm oder kalt servieren.