

# Baklava-Rollen

## Zutaten

1 Packung Baklava-Teig  
125 g geschmolzene Butter  
200 ml geschmacksneutrales Öl (Rapsöl)  
300 g gemahlene Nüsse oder Pistazien  
300 g Zucker  
400 ml Wasser  
1 Teelöffel Zitronensaft



## Zubereitung

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und in der geschlossenen Packung liegen lassen während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Ein klassisches Backblech (für Obstkuchen) bereitstellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Butter schmelzen und anschließend mit dem Öl in einer Schüssel mischen. Die Füllung vorbereiten. Dabei sollten die Nüsse oder Pistazien nicht zu fein gemahlen werden. Ein langes Nudelholz (einfacher Stock, ca. 2 cm Durchmesser aus dem Baumarkt) bereitlegen. Die Teigpackung aufmachen, den Blätter-Stapel auf der Arbeitsplatte ausbreiten. Aufgerollt wird von der langen Seite.

Mit einem Pinsel das oberste Blatt des Stapels mit der Fettmischung beschmieren. Etwas von der Füllung darauf verteilen. Das Teig-Blatt auf das Nudelholz aufrollen. Das Nudelholz liegenlassen bis das nächste Blatt fertig zum Aufrollen ist. Das zweite Blatt mit dem Fett beschmieren und aufrollen.

Den Teig auf dem Nudelholz mit beiden Händen vorsichtig zusammenschieben. Anschließend den Teig vom Nudelholz auf das Backblech runterschieben und passend entlang der kurzen Seite des Backblechs ausrichten. Diese Schritte solange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die fertigen Teigrollen mit dem Fett bestreichen. Sollte noch Fett übriggeblieben sein, dann sollte es lieber nicht verwendet werden. Anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 180 bis 200 Grad (je nach Backofenstärke) ca. 35 - 40 min. backen.

Den Sirup vorbereiten. Dazu einfach den Zucker, das Wasser und den Zitronensaft mischen, aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 15 min. köcheln lassen. Der Sirup behält eine eher wässrige Konsistenz. Das liegt an dem vergleichsweise niedrigen Gehalt an Zucker.

Baklava ist fertig, wenn es schön hellbraun gebacken ist. Das heiße Baklava sofort mit einem sehr scharfen Messer schneiden. Dabei wird jede Teigrolle in etwa 6 Stücke geschnitten. Das heiße Baklava mit dem warmen Sirup übergießen. Das fertige Baklava abkühlen und durchziehen lassen.