

# Tausche Bulette gegen Bulgur

## Walnuss- Baklava

<b>1.</b>	<b>Teig</b>	
5 EL	Butterschmalz	schmelzen
500 g	Filoteig	auspacken, die Blätter ausbreiten, Blatt für Blatt abziehen, mit Butterfett einpinseln und übereinander stapeln. Das oberste Blatt bleibt ohne Fett. Mit einem scharfen Messer den Teigstapel in 8 cm große Quadrate zerschneiden und alles mit einem Tuch bedecken.
<b>2.</b>	<b>Nussmischung</b>	
200 g	Walnusskerne	
200 g	Mandeln	beides hacken
2	Eiweiße	steif schlagen
100 g	Zucker	nach und nach dazu rühren, Nüsse zugeben
1 EL	Rosenwasser	Zugeben Je 1 EL dieser Masse in die Mitte von je 1 Teigquadrat setzen. Die 4 Ecken hochklappen und jedes Quadrat zu einem Körbchen verschließen. Auf Backbleche mit Backpapier setzen und im Backofen (Mitte, Umluft 140°C) 30 Min. backen, bei 160°C Umluft weitere 10 Min.
<b>3.</b>	<b>Zuckersirup</b>	
150 g	Zucker	Bei schwacher Hitze unter Rühren in
400 ml	Wasser	Auflösen. Hitze erhöhen, die Mischung ohne Rühren sprudelnd zu Sirup einkochen, vom Herd nehmen
1 ½ TL	Rosenwasser	
1 ½ TL	Orangenblütenwasser	Unterrühren, die fertigen Baklava mit dem Sirup übergießen, Pistazien darüber streuen