

# Baklava

## Zutaten:

1 Packung	Baklava-Blätterteig (17 Blätter)
500 g	Pistazien mit Schale, ungesalzen
375 g	Butter
2 Tassen	Zucker
1 Tasse	Wasser
1 Teelöffel	Zitronensaft

## Vorbereitung:

Pistazien schälen und klein hacken,  
Zucker mit Wasser 5 Minuten kochen, Zitronensaft dazugeben und weitere 2 Minuten kochen,  
abkühlen lassen  
Backblech einfetten

## Zubereitung:

2 Blätter Baklava-Teig übereinander legen  
einen Teil der Pistazien mit 2 Esslöffel Zuckermischung auf den Teig geben  
Blätter einrollen  
mit den anderen Blättern gleich verfahren  
die Rollen in dicke Scheiben schneiden und auf das eingefettete Backblech setzen  
Butter erhitzen und damit die Baklava-Scheiben bestreichen

Baklava bei 200 Grad zuerst auf unterster Schiene, später auf oberer Schiene ungefähr 10 Minuten backen

Über die noch warmen Baklava 2-3 Esslöffel von der Zuckermischung geben!

Fertig!! Guten Appetit!