

Zutaten:

450-500 g Jufkateig/Filoteig
(ich verwende JAMI®-Teigblätter)
600 g Walnüsse
300 g Butter oder Butterschmalz

Zutaten für den Sirup/Agda:

800 g Zucker
800 ml Wasser
1-2 Scheiben Zitrone



Zubereitung:

1) Zuerst bereitet ihr den **Sirup** vor: dafür vermischt ihr das Wasser und den Zucker in einem Topf und kocht die Zutaten auf. Wenn die Mischung blubbert/kocht, schaut ihr auf die Uhr, denn ab diesem Zeitpunkt wird der Sirup etwa 6-8 min lang bei stärkster Hitze (bei mir Stufe 9) und ohne Deckel gekocht. Danach fügt ihr 1-2 Scheiben Zitronen hinzu, gebt einen Deckel auf den Topf und stellt den Topf zum Auskühlen zur Seite.

2) Gebt die **Nüsse** in einen Multizerkleinerer und mahlt sie nicht allzu fein, es sollten größere Stückchen erkennbar sein.

3) Der folgende Schritt entfällt, wenn ihr Butterschmalz verwendet. Nun wird die **Butter** geklärt. Das ist wichtig, denn durch das Milcheiweiß, das sich beim Erhitzen im Topf ablagert, verbrennt eure Baklava später bzw. bekommt sie schwarze Flecken. Gebt also die Butter in einen Topf und erhitzt sie bei mittlerer Stufe (bei mir 6 von 9). Lasst sie 1-2 min lang köcheln und schöpft dabei immer wieder den Schaum ab, der sich an der Oberfläche bildet. Achtung: es blubbert, verbrennt euch nicht die Finger! Nehmt sie vom Herd und gebt den klaren, gelben Teil in eine Schüssel/Topf. Der milchige Teil wird ausgespart.

4) Schneidet die **Jufkateigblätter** auf die Form zu. Dabei entsteht ein Haufen aus Teigblättern in derselben Größe wie die Form und ein anderer etwas kleinerer (von den kleineren braucht ihr später jeweils 2 für 1 Schicht).

5) Ihr braucht nun ein **Backblech der Größe: 35x27x6 cm**, die geklärte Butter und einen Pinsel, die zugeschnittenen Teigblätter, ein sauberes Küchentuch zum Abdecken der Blätter, weil diese schnell austrocknen und die Nüsse.

6) Befettet zunächst die Form mit ein wenig von der Butter. Vom Teigblätterstapel entnehmt ihr 4 Blätter und stellt diese zur Seite. Die braucht ihr später für ganz oben. Legt das erste Teigblatt in die Form. Beträufelt dieses mit ein wenig von der Butter und bestreicht es mithilfe des Pinsels. Die Teigblätter müssen dabei nicht im Fett ertränkt werden. Legt das zweite, dritte und vierte Teigblatt hinauf und bestreicht jedes davon mit Butter. Auf das 4. gebt ihr die Nüsse. Das Blatt sollte schön bedeckt sein. Nun folgen immer jeweils 2 bestrichene Teigblätter und auf das zweite kommen die Nüsse. Das macht ihr bis alle Blätter verbraucht sind. Von den kleineren Teigblättern nehmt ihr immer 2 um eine Schicht zu bilden da sie nicht breit genug sind.



BAKLAVA MIT FERTIGEM JUFKATEIG

- 7) Seid ihr mit allem fertig, folgen ganz oben 4 Teigblätter, von denen alle bis auf das 4. bestrichen werden. Sollte es sich bei euch mit den 4 Blättern nicht ausgehen und z.B 5 übrig bleiben, kein Problem – dann habt ihr eben 5 oder 6 statt 4 Schichten ganz oben.
- 8) Nun wird die Baklava zugeschnitten. Es ist wichtig, die oberste Schicht nicht zu befetten, da ihr es sonst mit dem Schneiden schwer habt. Ich verwende einen 4 cm dicken Papierstreifen (es geht auch ein Lineal), den ich als Schneidehilfe verwende. Damit und mithilfe eines scharfen Messers schneide ich immer gleich breite Streifen. Wenn ihr Würfel macht, dreht ihr die Form um 90 Grad, für Rauten braucht ihr eine 45 Grad Drehung.
- 9) Nun beträufelt ihr die Baklava mit der übrigen Butter und bestreicht sie vorsichtig, um die Blätter nicht zu verschieben. In vielen Rezepten wird sie mit Butter begossen, was ich für nicht notwendig halte, weil bereits jede Schicht mit Fett bestrichen wurde.
- 10) Backt sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad O/U Hitze 30-35 min lang. Behaltet sie im Auge, da jeder Ofen anders erhitzt. Sie sollte eine schöne goldgelbe Farbe haben. Begießt die heiße Baklava mit dem erkalteten Sirup. Dabei macht sie die typischen Zisch-Geräusche. Ein Zeichen, dass ihr alles richtig gemacht habt.
- 11) Ich lege dann immer 1-2 Kochlöffel auf die Form und decke sie mit einem feuchten Küchentuch ab. Zwar wölbt sich das oberste Blatt trotzdem aber weniger als ohne das Tuch. Sollte euch das trotzdem passieren, nehmt einfach das oberste Blatt herunter. Die unteren sind meist schön gerade. Lasst sie vollständig auskühlen. Gebt sie danach für 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht in den Kühlschrank und schön könnt ihr sie servieren!

Sastojci:

450-500 g kora/jufki za baklavu (ja koristim jufke za Baklavu od JAMI®)
600 g oraha
300 g maslaca ili masti

Sastojci za sirup/agdu:

800 g šećera
800 ml vode
1-2 koluta limuna



Priprema:

- 1) Pripremite prvo **agdu**. U loncu pomiješajte šećer i vodu i prokuhajte ih. Od momenta kad je prokuhala, počnite da gledate na sat jer joj je od tad potrebno 6-8 min kuhanja na najjačoj vatri (kod mene 9. stepen) i bez poklopca. Potom dodajte jedan ili dva koluta limuna, maknite lonac sa vatre, stavite poklopac i ostavite agdu da se ohladi.
- 2) **Orahe** stavite u multipraktik i sameljite ih, ali ne previše sitno. Baklava je ukusnija ako u njoj imate i krupnijih komada.
- 3) Slijedeći korak preskočite ukoliko koristite mast. Ako ipak koristite **maslac**, potrebno je da ga očistite. To je jako bitno kako biste odstranili mliječnu tvar, koja se taloži na dnu lonca. Ako je ne odstranite baklava prilikom pečenja dobije puno crnih flekica, jer mliječna tvar brzo izgori. Stavite maslac u lonac i zagrijte ga na srednjoj vatri (kod mene 6. od 9 stepeni). Kad se pojavi bijela pjena na površini, uklonite je kašikom. Ne trebate miješati maslac. Nakon nekoliko minuta, maslac će postati bistar a na dnu lonca će se stvoriti bijeli talog. Maknite lonac sa vatre i saspite žuti, bistri dio u drugu posudu a bijeli talog (mliječnu tvar) izostavite.
- 4) **Jufke** izrežite na veličinu kalupa. Tako ćete dobiti jednu hrpu jufki u veličini kalupa i jednu manju (od ove manje će vam biti potrebna dva lista za jedan sloj jer nisu dovoljno široki).
- 5) Pripremite **pleh veličine: 35x27x6 cm**, orahe, očišćeni maslac i kist, izrezane jufke i kuhinjsku krpu kako biste ih prekrili da vam se ne suše.
- 6) Prvo pomastite kalup sa malo maslaca. Od hrpe jufki oduzmite 4 i stavite ih na stranu jer će vam trebati za površinu. Stavite 1. list u kalup, premažite ga maslacem (nije potrebno da ga gušite u masnoći nego samo malo pospete i premažete). Na tu jufku stavite i 2., 3. i 4. i njih također premažite masnoćom. Po 4. listu raspodijelite orahe. Sad slijede uvijek po dva lista (svaki premazan masnoćom a drugi posut orasima). Tako nastavite dok ne potrošite sve listove. Od malih jufki koristite uvijek po 2 za 1 sloj. Oni će se u sredini malo preklapati ali to ne igra ulogu.
- 7) Kad ste završili, gore slijede 4 lista koji se svi (osim 4.) premazuju. Ako vam umjesto 4 ostane 5 ili 6 listova, nije problem, u tom slučaju ćete na vrhu imati koji list više.
- 8) Sad se baklava reže. Bitno je da se gornji sloj ne premazuje jer sebi tako otežavate rezanje. Kao lenijar koristim list papira koji sam izrezala na 4 cm širine. Pomoću njega i oštrog noža režem baklavu na trake iste veličine. Ako pravite kvadrate, kalup okrenite za 90 stepeni. Ako biste radije pravili rombove, okrenite je za 45 stepeni.



DOMAĆA BAKLAVA SA GOTOVIM KORAMA

9) Sad površinu baklave „pošpricajte“ masnoćom i oprezno premažite kistom. U mnogim receptima se baklava zalijeva masnoćom ili uljem ali ja smatram da to nije potrebno jer se svakako svaki list premazuje.

10) Pecite je na 180 stepeni gornji/donji grijači oko 30-35 min. Pripazite da vam ne izgori jer svaka rerna drugačije peče. Kad je baklava poprimila zlatno žutu boju, izvadite je iz rerne i zalijte hladnom agdom. Tad ćete čuti tipični zvuk koji vam je znak da ste sve učinili kako treba.

11) Ja potom uvijek stavim 1-2 velike kuhače na pleh i prekrijem ga mokrom kuhinjskom krpom. Gornji listovi se ipak uviju ali je bolje sa krpom nego bez. Po želji prve listove možete i odstraniti jer su donji inače lijepo ravni. Ostavite baklavu da upije agdu i da se ohladi. Potom je ohladite i u frižideru još 2-3 sata a najbolje preko noći. Nakon toga je možete poslužiti. Prijatno!