

Zutaten für 1 Backform der Größe: 32 x 25 cm

1 Pkg. Jufka- bzw. Filoteig (=480-500 g)
400 g Walnüsse, gemahlen

Sirup/Agda:

600 ml Wasser
600 g Zucker
2 Zitronenscheiben

Zum Bestreichen:

150 g Butter oder Butterschmalz

Außerdem:

1 dünner Holzstab (z.B. aus dem Baumarkt) oder
1 lange Strick- oder Häkelnadel oder
Beschwerstange für Vorhänge (siehe Video)



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, reduziert ihr die Hitze ein wenig (auf 7 von 9) und kocht den Sirup etwa 8-10 min lang ohne Deckel. Danach fügt ihr 1-2 Zitronenscheiben hinzu, gebt einen Deckel auf den Topf und stellt ihn zum Auskühlen zur Seite. Den Sirup könnt ihr auch am Vortag zubereiten und im Kühlschrank lagern.
- 2) Schmelzt das Butterschmalz in einem Topf.
- 3) Bereitet ein großes, sauberes Küchentuch vor und befeuchtet es. Deckt damit die Jufkablätter ab, damit sie nicht austrocknen. Legt das erste Jufkablatte mit der kurzen Seite vor euch. Die restlichen deckt ihr ab, damit sie nicht austrocknen. Bestreicht es mit dem Butterschmalz, belegt es mit einem weiteren Blatt. Bestreicht auch das 2. mit Butterschmalz und bestreut es mit den Nüssen (lasst am Ende ca. 1-2 cm Rand frei).
- 4) Faltet das Blatt an der kürzeren Seite etwa 2-3 cm zur Mitte hin. Dann legt ihr den Stab darauf und rollt es straff auf.
- 5) Drückt es nun von beiden Seiten zur Mitte hin zusammen. So entstehen die typischen Falten. Zieht die entstandene Rolle vorsichtig herunter und gebt sie in eine befettete Form. Dasselbe macht ihr mit den übrigen Blättern. Meine Packung hatte insgesamt 15 Blätter. Es blieb also am Ende eines übrig, da wir pro Rolle immer 2 verwenden. So hatte ich am Ende insgesamt 7 Rollen.
- 6) Bestreicht die Baklavarollen von oben mit dem übrigen Butterschmalz. Wenn ihr wollt, könnt ihr sie jetzt gleich in Stücke schneiden oder erst nach dem Backen.
- 7) 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. Falls sie nach 20-25 min oben recht dunkel wird, deckt sie mit Alufolie ab und backt weiter.
- 8) Nehmt sie aus dem Ofen und übergießt die heiße Baklava mit dem erkalteten Sirup. Dabei macht sie die typischen Zisch-Geräusche. Ein Zeichen, dass ihr alles richtig gemacht habt.
- 9) Lasst sie vollständig auskühlen und gebt sie danach für 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht in den Kühlschrank.

Tipp:

Wenn ihr nicht so viel Baklava benötigt, könnt ihr die Rollen auch (luftdicht verpackt) einfrieren. Fürs Servieren kocht ihr dann eine kleine Menge an Sirup, lasst ihn auskühlen und richtet die aufgetauten Rollen mit dem Sirup an bzw. übergießt sie damit.

Sastojci za 1 kalup veličine: 32 x 25 cm

1 pak. jufki za baklave (=480-500 g)

400 g mljevenih oraha

Agda:

600 ml vode

600 g šećera

2 kriške limuna

Za premazivanje:

150 g maslaca (ja koristim pročišćeni)

Osim toga:

tanki drveni štap ili

dugačka igla za pletenje ili heklanje ili

šipka za opterećivanje zavjese (pogledajte video)



Priprema:

1) Prvo pripremite agdu: u šerpi pomiješajte vodu i šećer i dovedite do klučanja. Kad jako kuha, smanjite vatru (kod mene: 7. stepen od 9) i kuhajte bez poklopca oko 8-10 minuta. Zatim dodajte 1-2 kriške limuna, stavite poklopac i ostavite da se ohladi. Agdu možete pripremiti i dan ranije i čuvati u frižideru.

2) U šerpi otopite pročišćeni maslac.

3) Raširite veliku, čistu kuhinjsku krpu i navlažite je. Koristite je da pokrijete listove jufke da se ne osuše. Stavite prvu jufku sa kratkom stranom ispred sebe. Ostatak prekrijte da se ne osuše. Premažite je pročišćenim maslacem i prekrijte drugim listom. Premažite i 2. maslacem i pospite orasima (na kraju i početku ostavite prazan rub od ca. 1-2 cm).

4) List preklopite (na kraćoj strani) oko 2-3 cm prema sredini. Zatim stavite štap na taj dio i čvrsto zarolajte jufke.

5) Sad rukama tijesto naborajte tako što ćete ga sa lijeve i desne strane prema sredini pritisnuti. Dobijeni rolat pažljivo skinite sa šipke pa stavite u podmazan kalup. Isto uradite i sa preostalim listovima. Moj paket je imao ukupno 15 listova. Tako da je jedan ostao na kraju, pošto uvijek koristimo 2 po rolni. Tako sam dobila ukupno 7 rolni.

6) Gornji dio baklave premažite preostalim maslacem. Ako želite, možete ih odmah isjeći na komade ili nakon pečenja.

7) Pecite baklavu u zagrijanoj rerni na 180 stepeni g/d grijači oko 30-35 minuta. Pripazite na nju jer svaka rerna drugačije radi. Trebala bi da bude zlatno žute boje. Ako odozgo poprilično potamni nakon npr. 20-25 minuta, prekrijte je aluminijskom folijom i nastavite peći.

8) Izvadite je iz rerne i vruću baklavu prelijte ohlađenim sirupom. U ovom koraku začut ćete onaj tipični zvuk šištanja. To je znak da ste sve uradili kako treba.

9) Ostavite baklavu da se potpuno ohladi pa je stavite u frižider na 2-3 sata, a najbolje preko noći.

Savjet:

Ako vam nije potrebno toliko baklave, možete rolnice zamrznuti (dobro spakovane). Za serviranje skuhajte malu količinu agde, ostavite da se ohladi i poslužite baklavu tako što ćete je preliti agdom.