



Griekse Baklava

12 porties



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakvorm van ca. 24x24 cm of 20x30 cm

Voor baklava:

1 pak diepvries bladerdeeg (Koopmans)
4 zakjes Dr. Oetker Walnoten
150 g Dr. Oetker Garneeramandelen
125 g margarine
citroen
300 g honing
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

1 Bereidingswijze Baklava:

Verwarm de oven. Haal de bladerdeegplakjes met een mes van elkaar en laat ze ca. 10 minuten ontdooien. Verwijder de folie.

Elektrische oven: 210 °C

Heteluchtoven 190 °C

Baktijd: ongeveer 45 Minuten

- 2 Hak de helft van de walnoten grof. Maal de rest van de walnoten en de amandelen fijn in de keukenmachine of met de staafmixer. Meng alle noten door elkaar.
- 3 Smelt de boter zonder deze bruin te laten worden. Bestrijk de cakevorm met gesmolten boter. Bestuif het werkvlak met wat bloem en rol een plakje bladerdeeg tot een dun lapje ter grootte van de vorm. Leg de deeglap in de vorm en strijk er 1 el gesmolten boter over. Doe hetzelfde met een tweede lapje. Strijk daar ook weer boter overheen.
- 4 Verdeel $\frac{1}{4}$ deel van de noten erover. Ga door totdat de bovenste laag bestaat uit de laatste twee deeglapjes. Giet de rest van de gesmolten boter erover.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 5 Zet de baklava iets onder het midden in de oven en bak de baklava goudbruin en gaar.
- 6 Maak de siroop door de citroen te persen en het sap te mengen met de honing en de Vanillesuiker. Verwarm dit zachtjes tot een dunne vloeibare siroop.
- 7 Schenk de siroop over de warme baklava. Laat dit enkele uren staan, zodat alles goed kan intrekken.
- 8 Snijd de baklava in de vorm in plakken of blokjes voor het serveren.

