

Rosenblüten-Baklava

Zutaten:

500 g Teigblätter
6 EL Butterschmalz
1 EL Speisestärke
1 Eiweiß
50 g Zucker
Rosenblütenzucker
70 g Walnüsse
70 g Mandeln
1 EL Rosenwasser
30 g gehackte Pistazien
200 g Zucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Rosenblütenzucker
1 EL Orangenblütenwasser
375 ml Wasser



Zubereitung:

Den Teig ev. befeuchten und 10 Minuten ruhen lassen. Die Arbeitsfläche mit Speisestärke einmehlen.

Die Teigblätter mit Butter bestreichen, je drei bis vier Blätter aufeinanderlegen und in Quadrate von 10 cm. schneiden.

Füllung

Eiweiß zu Schnee schlagen. 50 g Zucker einrieseln lassen. Nüsse, Mandeln, Rosenblütenzucker und Rosenwasser unterziehen.

Je ein TL Füllung auf die Teigquadrate legen. Ecken darüber legen und gut andrücken.

30 Minuten backen bei 175 C auf der mittleren Schiene. Hitze auf 150 C reduzieren und nochmals 10 Minuten backen.

Den restlichen Zucker mit Wasser 10 Minuten einkochen lassen zu einem Sirup bei hoher Temperatur. Zitronensaft und Blütenzucker und -wasser unterrühren. Den ausgekühlten Sirup über das Gebäck träufeln und mit etwas Pistazien bestreuen.

Das Gebäck mindestens 5 Stunden im Sirup ziehen lassen.

Inspiziert von:

<http://www.kuechengoetter.de/rezepte/verschiedenes/Baklava-1150867.html>