



BIRNEN-BAKLAVA

Für eine Springform von ca. 20 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet
Vor- und Zubereitung: ca. 1 Std.

ZUTATEN

- 80 g Marzipan
- 50 g Butter, weich
- 1 Ei
- 2 EL gemahlene Mandeln, geröstet
- 1 Birne (180 g), in Würfeln (5 mm)
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 1 ½ EL Saft
- 100 g Bratbutter oder Butter, flüssig
- 12 Blätter Filo- oder Yufkateig (500 g)
- ½ dl Wasser
- 50 g Zucker
- ½ Bio-Zitrone, etwas mit dem Sparschäler abgeschälte Schale
- ½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- 10 Kardamomkapseln, geröstet

ZUBEREITUNG

1. Marzipan, weiche Butter, Ei, Mandeln und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, Zitronenschale und Birnenwürfel darunter mischen.
2. Teigblätter auseinanderfalten und quer halbieren, mithilfe der Springform beide Teighälften mit einem Messer oder einer Schere zuschneiden (20 cm Ø), ein Teigblatt in den Boden der Springform geben, mit Butter bestreichen, ein weiteres Teigblatt darauflegen, mit Butter bestreichen. So weiterfahren, bis die Hälfte der Teigblätter in der Form ist, Teigränder etwas herunterdrücken, Birnenmasse darauf verteilen. Dann restliche Teigblätter mit der Butter bestreichen, auf die Füllung legen, etwas andrücken. Mit einem Messer Rauten von je ca. 2 x 3 cm schneiden, dabei den Rand weglassen. Baklava auf den **Back- und Bratrost** in die untere Ebene des Dampfbäckofens schieben und backen (**A**).
3. Wasser mit Zucker unter Rühren aufkochen, Pfanne vom Kochfeld ziehen, Zitronenschale, Vanille und Kardamomkapseln begeben, 15 Min. ziehen lassen, durch ein Sieb gessen. Baklava aus dem Dampfbäckofen nehmen, sofort mit dem Zuckersirup beträufeln, in der Springform auf dem **Back- und Bratrost** auskühlen lassen.

Tipp: Pistazien- oder Safranglace dazu servieren

MIELE KÜCHENZUBEHÖR

Back- und Bratrost

		Dampfbäckofen (DGC HC Pro)
A	Betriebsart Einstellung Temperatur, Garzeit	Ober- und Unterhitze, vorheizen 180 °C, ca. 30 Min.