



BAKLAVA MIT OVOMALTINE



ZUBEREITUNG BAKLAVA MIT OVOMALTINE

ZUTATEN

400 g	Filoteig
200 g	Butter, geschmolzen
350 g	Ovomaltine Crunchy Cream, less sugar, leicht erwärmt (streichfähig)
180 g	gemischte Nüsse, fein gehackt (z. B. Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse)
	Sirup
150 g	Zucker
150 g	Honig
300 ml	Wasser
2 EL	Zitronensaft
	Garnieren ca. 30 g Pistazien, sehr fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Honig, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren, Zitronensaft zugeben und 10–12 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Sirup leicht eindickt. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.
2. Butter schmelzen. Nüsse fein hacken. Ovomaltine Crunchy Cream vorsichtig erwärmen, bis sie gut streichfähig ist.
3. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. 23 × 33 cm) grosszügig einfetten.
4. 6 Filoblätter einlegen, jedes Blatt einzeln mit Butter bestreichen.
5. Die Hälfte der Ovomaltine Crunchy Cream gleichmässig verteilen und mit der Hälfte der gehackten Nüsse bestreuen.
6. Weitere 6 gebutterte Filoblätter schichten. Restliche Ovomaltine Crunchy Cream darauf verstreichen und die restlichen Nüsse darübergeben.
7. Die übrigen Filoblätter (ca. 6–8 Stück) einschichten, jedes Blatt gut buttern. Oberstes Blatt besonders grosszügig buttern, Ränder ggf. zuschneiden und die Schichten sanft andrücken.
8. Ovo Baklava mit einem scharfen Messer bis ganz nach unten in Rauten oder Quadrate schneiden.
9. Restliche Butter gleichmässig darüber giessen.
10. 45 Minuten goldbraun backen.
11. Den kalten Sirup sofort nach dem Backen über das heisse Ovo Baklava giessen. Mindestens 4–6 Stunden, idealerweise über Nacht, bei Raumtemperatur ruhen lassen.
12. Mit gehackten Pistazien garnieren, entlang der Schnittlinien erneut schneiden und servieren.