Baklava van bladerdeeg

Ingrediënten

0.5 Citroen
2 el (eetlepels) Honing
2 Kaneelstokje
180 g Suiker (kristalsuiker)
125 ml Water
6 plakjes Bladerdeeg Roomboter (Koopmans)
75 g Garneeramandelen (Dr. Oetker)
35 g Pistachenoten
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
35 g Walnoten (Dr. Oetker)
2 tl (theelepels) Kaneel
30 g Boter (ongezouten roomboter)

Keukenspullen

Bakblik
Kwastje
Hakmolen
Rasp

1. Voorbereiden

Pers een **halve citroen** uit en rasp de schil van een halve citroen. Doe het **rasp**, **sap**, **honing (2 el)**, **kaneelstokjes (2 stuks)**, **kristalsuiker (180 g)** en **water (125 ml)** in een steelpan en zet het op het vuur. Verwarm het op een rustig vuur, zodat de suiker oplost en de kaneelsmaak in de siroop trekt. Laat dit ten minste 20 minuten op het vuur staan. Ondertussen kun je de baklava maken.

Plaats het rooster iets onder het midden en verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 180°C).

Vet de vorm licht in, ook de zijkanten, en knip een stukje bakpapier ter grootte van de bodem, leg dit op de bodem. Haal **6 plakjes bladerdeeg** uit de vriezer en laat ze verspreid over het aanrecht ontdooien.

> **Citroen raspen**
> Zorg ervoor dat je echt alleen de schil raspt. Het witte van de citroen zorgt voor een bittere smaak.

2. Baklava maken

Vermaal de **amandelen (75 g)**, **ongezouten pistachenoten (35 g)** en **walnoten (35 g)** in een hakmolen. Meng dit met de **suiker (2 el)** en **kaneel (2 tl)**.

Smelt de **boter (30 g)**. Bestrijk met een kwastje het bladerdeeg met gesmolten boter.

Rol een tweede plakje uit, ter grootte van het bakblik, leg dit op het andere plakje deeg, bestrijk weer met gesmolten boter.

Verdeel de helft van het notenmengsel over het bladerdeeg. Leg hierop weer een uitgerold plakje bladerdeeg en bestrijk weer met gesmolten boter, herhaal deze stap. Nu heb je 4 lagen bladerdeeg.

Verdeel hierop de rest van het notenmengsel. Leg hierop weer een uitgerold plakje bladerdeeg en bestrijk weer met gesmolten boter, herhaal deze stap. Nu heb je 6 lagen bladerdeeg.

Bestrijk de bovenkant ook weer met gesmolten boter. Snijd de baklava in 16 stukjes, helemaal tot aan de bodem. Bak de baklava in 30 minuten knapperig en lichtbruin.

Giet de helft van de suikersiroop over de baklava. Laat het intrekken. Giet na een half uur de rest van de suikersiroop over de baklava. Laat de baklava helemaal afkoelen en een tijdje rusten, ten minste 4 uur, dan zijn de smaken lekker ingetrokken. Snijd voor het presenteren nog een keer de blokjes baklava goed aan.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.