



Baklava

Krokant bladerdeeggebak met noten en zoete siroop met bloemenwater. Een klassiek zoet einde van een Oosterse maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	45'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

- 1 pak filodeeg (270 gr)
- 250 gr gemengde noten (walnoten en pistache)
- 150 gr gesmolten boter
- 200 gr suiker
- 200 ml water
- 2 el honing
- 1 el citroensap
- 1 kl kaneel
- 1 el rozenwater of oranjebloesemwater

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Hak de noten grof en meng met de kaneel.
2. Beboter een ovenschotel. Leg een vel filodeeg in de schotel en bestrijk met gesmolten boter. Herhaal met 6 vellen.
3. Verdeel de helft van de noten erover. Leg er weer 4 beboterde vellen op, dan de rest van de noten, en sluit af met 6 beboterde vellen.
4. Snijd met een scherp mes ruiten in het deeg tot op de bodem.
5. Bak 40 à 45 minuten tot goudbruin en krokant.
6. Maak intussen de siroop: kook de suiker, water, honing en citroensap 10 minuten in, haal van het vuur en roer het bloemenwater erdoor.
7. Giet de lauwe siroop over de warme baklava en laat minstens 4 uur intrekken voor je aansnijdt.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)