



Baklava

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 210°C

Heteluchtoven: 190°C

Baktijd: ca. 45 minuten

Ingrediënten:

1 pak Roomboterbladerdeeg

4 zakjes Walnoten

150 g Garneeramandelen

125 g boter

1 citroen

300 g honing

1 zakje Vanillesuiker

Extra nodig:

cakevorm 26 cm of bakvorm 25 x 25 cm

Bereidingswijze:

Verwarm de oven. Haal de bladerdeegplakjes met een mes van elkaar en laat ze ca. 10 minuten ontdooien. Verwijder de folie. Hak de helft van de walnoten grof. Maal de rest van de walnoten en de amandelen fijn in de keukenmachine of met de staafmixer. Meng alle noten door elkaar.

Smelt de boter zonder deze bruin te laten worden. Bestrijk de cakevorm met gesmolten boter. Bestuif het werkvlak met wat bloem en rol een plakje bladerdeeg tot een dun lapje ter grootte van de vorm. Leg de deeglap in de vorm en strijk er 1 el gesmolten boter over. Doe hetzelfde met een tweede lapje. Strijk daar ook weer boter overheen. Verdeel $\frac{1}{4}$ deel van de noten erover. Ga door totdat de bovenste laag bestaat uit de laatste twee deeglapjes. Giet de rest van de gesmolten boter erover.

Zet de cakevorm iets onder het midden in de oven en bak het gerecht goudbruin en gaar. Maak de siroop door de citroen te persen en het sap te mengen met de honing en de Vanillesuiker. Verwarm

dit zachtjes tot een dunne vloeibare siroop. Giet de siroop over de warme baklava. Laat dit enkele uren staan, zodat alles goed kan intrekken. Snijd de baklava in de vorm in plakken of blokjes.