



Orangen-Baklava mit Mandeln

Menge	Zutat	Zubereitung
1 Rolle 125 g	Filoteigblätter Butter	in der Größe einer Auflaufform zuschneiden. schmelzen.
400 g 10 g 1	Mandeln Zucker Orange (Bio)	geschält und gemahlen mit und heiß abwaschen und die Schale fein abreiben und zu den Mandeln geben.
		Die Auflaufform mit Butter bestreichen, eine Teigplatte hineinlegen und mit Butter bestreichen. Eine dünne Schicht Mandeln darauf geben und wieder mit einer Teigplatte bedecken. Diese wieder mit Butter bestreichen und so fortfahren bis alles verbraucht ist. (letzte Schicht Teigplatte mit Butter) Mit einem scharfen Messer ca. 16 Stücke markieren. Bei 170 °C 20 Min. backen.
3 200 g 1 EL 100 ml	Orangen Zucker Honig Wasser	auspressen und den Saft mit und und in einen Topf geben, aufkochen lassen. Den warmen Sirup über der heißen Baklava verteilen und einziehen lassen.