



## Baklava-Pie mit Pfirsich und Nektarine

serviert mit Schlagsahne



ca. 1h



2 Personen

Ach, Baklava, die unwiderstehliche Dessert-Perle aus der Zeit der Osmanen - und heute auf deinem Teller! Mit einer Füllung aus frischem Pfirsich, süßer Nektarine, gehackten Pistazien und Walnüssen samt getrockneten Aprikosenstückchen wird dein Baklava-Pie zum wahren Genusserlebnis! Dazu, und das ist wiederum klassisch deutsch, ein Klecks Schlagsahne, und das Glück ist komplett!



## Was du von uns bekommst

- 50g Walnusskerne <sup>15</sup>
- 30g Pistazienkerne <sup>15</sup>
- 2 Nektarinen
- 1 Pfirsich
- 50g getrocknete Aprikosen <sup>12</sup>
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 1 Packung Strudelteig <sup>1,6</sup>
- 25g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 1 Packung Schlagsahne <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 6EL Butter <sup>7</sup>
- 3EL Honig
- 4EL Zucker
- Salz

## Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (20cm Ø)
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenpinsel

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 4 Portionen.

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 795kcal, Fett 44.2g, Kohlenhydrate 84.1g, Eiweiß 13.9g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. 5EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Walnüsse** und die **Pistazien** grob hacken. Die **Nektarinen** und den **Pfirsich** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei jeweils den Stein entfernen.



4. Teig stapeln

Ein weiteres **Teigblatt** mit der Honigbutter bestreichen und in einem Kreuzmuster quer auf das **untere Teigblatt** legen, dabei leicht andrücken. Den Vorgang mit den **restlichen Teigblättern** wiederholen.



2. Füllung vermengen

Die **Früchte** und die **Nüsse** mit den **getrockneten Aprikosen**, **1/2TL Muskatnuss**, 1EL geschmolzener Butter, 1 kleinen Prise Salz und 3EL Zucker zu einer **Füllung** vermengen.



5. Pie backen

Die **Füllung** in die Springform geben und glatt streichen. Den **Teigrand** mit der restlichen Honigbutter bestreichen und die **Füllung** mit den **Mandelblättchen** bestreuen. Den **Baklava-Pie** im Ofen 20-30Min. backen, bis er goldbraun und knusprig ist.



3. Teig auslegen

3EL Honig und 1 kleine Prise Salz in die restliche geschmolzene Butter rühren. Eine Springform (20cm Ø) mit 1EL kalter Butter einfetten. **1 Teigblatt** mit der Honigbutter bestreichen und vertikal in der Springform auslegen, dabei den **überschüssigen Teig** über den Rand hängen lassen.



6. Sahne schlagen

Die **Sahne** und 1EL Zucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den **Baklava-Pie** auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Mit der **Schlagsahne** garniert servieren.