



Baklava-Pie mit Pfirsich und Nektarine

serviert mit Schlagsahne

ca. 1h 3-4 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

- 100g Walnusskerne ¹⁵
- 60g Pistazienkerne ¹⁵
- 3 Nektarinen
- 3 Pfirsiche
- 100g getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Päckchen gemahlene Muskatnuss
- 2 Packungen Strudelteig ^{1,6}
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 2 Packungen Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 10EL Butter ⁷
- 5EL Honig
- 8EL Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Springform (28cm Ø)
- kleiner Topf
- Handrührgerät
- Küchenpinsel

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

Kochtipp

Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 768kcal, Fett 41.8g, Kohlenhydrate 81.9g, Eiweiß 13.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. 8EL Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Walnüsse** und die **Pistazien** grob hacken. Die **Nektarinen** und die **Pfirsiche** 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 **9 weiteren Teigblättern** wiederholen. Der **restliche Teig** wird für dieses Rezept nicht mehr benötigt.



2. Füllung vermengen

Die **Früchte** und die **Nüsse** mit den **getrockneten Aprikosen, 1TL Muskatnuss, 2EL geschmolzener Butter, 1 Prise Salz und 6EL 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

5EL Honig und 1 Prise Salz in die restliche geschmolzene Butter rühren. Eine Springform (28cm Ø) mit 2EL 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 2EL Zucker mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den **Baklava-Pie** auskühlen lassen, dann in Stücke schneiden und auf Teller verteilen. Mit der **Schlagsahne** garniert servieren.