



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!

- 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

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

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

Kochtipp
Dieses Rezept ergibt 8 Portionen.

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

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



4. Teig stapeln

2. Füllung vermengen

5. Pie backen

3. Teig auslegen

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.