

Baklava mit Verpoorten-Grieß und Verpoorten-Sirup

Zutaten

für ein Backblech:

- 2 Pkg frischen Blätterteig (a 250 g)
- 100 g gehackte Pistazien
- 100 g zerlassene Butter
- 50 g Grieß
- 150 bis 200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 El Zitronensaft



Zubereitung

Den Grieß mit etwa 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zu einem Brei kochen. Sollte er zu fest werden, weiteren VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Den ersten Blätterteig in einer gefetteten Backwanne ausrollen. Dick mit dem abgekühlten Grießbrei einstreichen. Darauf die gehackten Pistazien großzügig verteilen.

Mit dem zweiten Blätterteig abdecken und mit der Butter bestreichen. Rautenförmig oder rechteckig einschneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Zwischen 20 und 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit das Wasser aufkochen und den Zucker einrieseln lassen. Circa 50 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzufügen. Das ganze eine halbe Stunde rührend zu einem dickflüssigen Sirup verkochen lassen.

Die gebackenen Baklava abkühlen lassen und mit dem Sirup übergießen. Mit gehackten Pistazien garnieren.

[Link zum Rezept: Baklava mit Verpoorten-Grieß und Verpoorten-Sirup](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de