



BAKLAVASTRUDEL MIT GRIESS UND NÜSSEN

Zutaten für 3 Strudel:

Maß ist ein 250 g-Becher (z.B vom Joghurt)

1 Pkg Jufkateig (500 g = 12 Blätter)

Grießfülle:

3 Eier
2 Becher Zucker
1 Becher Joghurt
1 Pkg Backpulver
5 EL Grieß
2 Becher Öl



Nussfülle:

350 g gemahlene Nüsse
150 ml Milch

Sirup/Agda:

4 Becher Zucker
5 Becher Wasser

Zubereitung:

Sirup:

- Zuerst bereitet ihr diesen vor. Das Wasser und den Zucker gebt ihr in einen Topf und kocht die Mischung auf.
- Sobald der Sirup kocht, reduziert ihr die Hitze auf die Hälfte (von 9 Stufen auf 4) und lasst ihn ca. 30-40 min köcheln, bis etwa ein Drittel der Flüssigkeit einreduziert und der Sirup etwas dickflüssiger geworden ist.

Grießfülle:

- Dafür gebt ihr alle Zutaten in der Reihenfolge wie sie oben aufgelistet sind in eine Schüssel und rührt nach jeder Zutat mit einem Schneebesen etwa 1-2 min um, damit die Zutaten Zeit haben, sich zu vermischen.
- Insbesondere das Öl solltet ihr langsam hinzufügen und nicht auf einmal.

Nussfülle:

- Hierfür müsst ihr die Milch erhitzen und sie über die gemahlene Nüsse geben. Vermengt das Ganze gut und unterteilt die Masse in drei in etwa gleich große Teile.



BAKLAVASTRUDEL MIT GRIESS UND NÜSSEN

Befüllen und Rollen:

- Heizt den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
- Nehmt den Jufkateig aus der Packung (vorsichtig – der Teig ist empfindlich und zerbricht leicht). Klappt ihn auf und streicht ihn glatt.
- Dann sortiert ihr die 12 Blätter in jeweils 4 Blätter (das ergibt 3 Rollen/Strudel) und legt diese auf die Seite.
- Mit den ersten 4 Blättern für den 1. Strudel beginnen wir. Auf das erste Blatt (dieses sollte unlöchrig und schön sein) gebt ihr 4-5 EL der Grießfülle und verstreicht sie bis in alle Ecken des Blattes.
- Darauf kommt das 2. 3. und 4. und auf jedes Blatt immer die gleiche Menge Grießfülle.
- Auf das 4. gebt ihr 1/3 von der Nussmischung. Die Nussmischung kommt an das kurze Ende des Rechtecks und wird mit den Fingern ein wenig glattgestrichen. Danach rollt ihr den Strudel auf und gebt ihn in ein befettetes großes Backblech. Das Gleiche macht ihr mit den restlichen zwei Strudeln (8 Blättern).
- Die Strudel werden mit zerlassener Butter bestrichen und kommen für ca. 35-45 min in den Ofen.
- Wenn sie goldgelb sind und der Sirup ebenfalls bereit (Sirup und Strudel müssen heiß sein!), gebt ihr den Sirup über die Strudel, so dass er überall hinkommt.
- Auch wenn euch der Sirup von der Menge her viel erscheint, ist diese notwendig, denn es dauert ein paar Minuten, bis er in die Strudel eingezogen ist. Lasst die Strudel gut auskühlen.

Tipp: Dieser Strudel eignet sich hervorragend zum Einfrieren. Dafür einfach die fertigen und ausgekühlten Strudel in Scheiben schneiden (etwa 3-4 cm Dicke) und mit ein paar cm Abstand in eine Box geben. Wenn ihr z.B Gäste habt, nehmt die Scheiben einzeln raus und in einer halben Stunde sind sie aufgetaut.



SAVIJAČA SA GRIZOM I ORASIMA

Sastojci za 3 savijače:

Mjera je jedna čaša od 250 g (nprj. od jogurta)

1 pak jufki (500 g = 12 listova)

Fil od griza:

3 jaja

2 čaše šećera

1 čaša jogurta

1 prašak za pecivo

5 kašika griza

2 čaše ulja



Fil od oraha:

350 g mljevenih oraha

150 ml mlijeka

Agda:

4 čaše šećera

5 čaša vode

Priprema:

Agda:

- Prvo pripremite agdu. Sipajte vodu i šećer u jednu šerpu. Kada mješavina šećera i vode prokuha, smanjite vatru na pola (od 9 na 4) i kuhajte još najmanje pola sata kako bi se voda smanjila za jednu trećinu i agda se zgusnula.

Fil od griza:

- Sve sastojke navedene u receptu dodajte upravo tim redoslijedom u jednu zdjelu i prije dodavanja slijedećeg sastojka uvijek 1-2 min miješajte sa metlicom za snijeg da se sastojci sjedine.
- Posebno ulje ne dodajte od jednom nego polako i miješajući.

Fil od oraha:

- Vrelim mlijekom prelijte mljevene orahe, promiješajte masu i podijelite na 3 djela kako biste za svaku savijaču imali istu količinu oraha.



SAVIJAČA SA GRIZOM I ORASIMA

Filovanje i savijanje:

- Zagrijte rernu na 180 stepeni (gornji i donji grijači). Jufke oprezno izvadite iz pakovanja i rasporedite po 4 lista jufke za svaku savijaču.
- Na svaki od 4 lista stavite po 4-5 kašika fila sa kojim ih premažete. Bitno je da vam je prvi list jufke koji filujete najljepši i bez rupica.
- Na 4. list na kraći dio pravougaonika stavite trećinu fila od oraha i prstima ga malo pritisnete. Zatim savijaču čvrsto zarolajte i stavite u pomašćen pleh od rerne.
- Isti postupak ponavljate i kod preostalih 8 listova (2 savijače). Savijače premažite otopljenim puterom i stavite da se peku otprilike 35-45 min dok ne dobiju zlatno žutu boju.
- Savijače izvadite iz rerne (vrole) i prelijte ih sa također vrelom agdom. Pripazite da vam agda dođe u svaki ćošak savijače kako bi je što bolje upila.
- Ako vam se i učini da ste stavili više agde, ostavite savijače prvo da stanu pola sata i vidjet ćete da će veliki dio agde upiti. Kad se dobro ohlade, spremne su za serviranje.

Savjet: Savijača je idealna za zamrzavanje. Jednostavno je izrežete na komade od 3-4 cm debljine i stavite u posudu za zamrzivač. Kad vam se gosti najave samo izvadite nekoliko komada, kojima je potrebno pola sata da se otkrave.