



Zutaten:

30 Blätter dünnen Jufkateig für Baklava
(bei mir sind das 3 Pkg., also insg. 750 g)
350-400 g Butter oder Butterschmalz

Für den Sirup/Agda:

800 g Zucker
1 Liter Wasser

Zum Befüllen je nach Geschmack:

Fein gemahlene Pistazien, Nüsse oder
Kokosraspeln – insgesamt ca. 300 g

Zubereitung:

- 1) Zuerst nehmt ihr den Jufkateig aus dem Kühlschrank, damit er Zimmertemperatur annehmen kann. Nehmt die Blätter aus der Verpackung, rollt sie vorsichtig auf und deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab.
- 2) Schmelzt die Butter und bestreicht damit ein großes Backofenblech.
- 3) Zum Aufrollen des Teiges könnt ihr z.B. eine dicke Stricknadel verwenden oder eine Plastikstange zum Beschweren von Schiebevorhängen. Die haben nämlich die ideale Dicke für dieses Rezept.
- 4) Gebt die Zutaten für den Sirup in einen Topf und kocht sie auf. Danach kocht ihr die Mischung (ohne die Hitze zu verringern) ca. 15 min lang. Es sollte schön sprudeln. Nehmt den Topf vom Herd und lasst die Agda auskühlen.
- 5) Gebt das erste Jufkablatt auf die Arbeitsfläche und bestreicht es sorgfältig mit der geschmolzenen Butter. Achtet dabei darauf, dass ihr die geklärte Butter verwendet, also den durchsichtigen gelben und nicht den milchigen Teil. Letzterer neigt beim Backen nämlich dazu, zu verbrennen.
- 6) Ich rolle die Nester immer von der kürzeren Seite her auf. Dabei klappe ich zunächst etwa 2-3 cm vom unteren Teil zur Mitte hin. So entsteht ein kleiner Bereich, der fettfrei ist und auf den ich die Stange lege. Dann wird der Jufkateig bis 2 cm vor Ende fest aufgerollt. Die letzten, hängenden 2 cm bilden den Boden der Nester. Drückt den aufgerollten Teig von beiden Seiten hin zur Mitte zusammen und zieht die Rolle/Stange heraus. Hier zeigt sich, ob ihr den Teig rechtzeitig aus dem Kühlschrank geholt habt, da er, wenn er noch kalt ist, dazu neigt, einzureißen. Legt die zwei Enden so zusammen, dass sie einen Kreis bilden und am Blech sollten sie so liegen, dass sie den Rand des Blechs oder andere Nester berühren, um nicht wieder aufzugehen. Den überschüssigen Teig drückt ihr in der Mitte zusammen.
- 7) Durch das Auskühlen der Butter werden die Nester schnell fest. Zurechtrücken oder die Form ändern könnt ihr nur in dem Moment wenn ihr sie aufrollt. Das gleiche Prozedere wiederholt ihr bei allen verbliebenen Jufkateigblättern.
- 8) Bestreicht sie vor dem Backen nochmals mit Butter und backt die Nester bei 190 Grad Umluft 15 min und danach bei 160 Grad Umluft ca. 25 min, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Ein Vorheizen ist bei Umluft nicht notwendig. Alternativ backt ihr sie zunächst bei 210 und dann bei 180 Grad O/U Hitze.
- 9) Die fertigen Nester werden sofort mit dem ausgekühlten Sirup begossen. Zu Beginn schwimmen sie noch darin, nach 10 min haben sie den Sirup meist vollständig eingesogen.
- 10) Wenn sie ausgekühlt sind, gebt ihr jeweils einen gehäuften EL der Füllung (nach Wahl) in die Mitte der Nester und gebt diese am besten über Nacht zum Auskühlen in den Kühlschrank.

Tipp zum Einfrieren:

+*Gebackene, noch nicht getränkte Nester:* gebt sie in einen Gefrierbeutel und friert sie ein. Taut sie rechtzeitig auf und begießt sie mit heißem, frisch gekochten Sirup.

+*Getränkte und befüllte Nester:* gebt sie in eine Plastikbox und in den Gefrierschrank. Etwa 1-2 Stunden vor dem Servieren nehmt ihr sie heraus und lasst sie auftauen. Nach Wunsch könnt ihr auch noch etwas Sirup kochen und sie damit begießen wenn sie euch nicht saftig genug sind.



„BÜLBÜL YUVASI“ GNIJEZDA SLAVUJA



Sastojci:

30 listova tankih jufki za baklave (kod mene su to 3 pak., tj. ukupno 750 g)
350-400 g maslaca ili masti

Za agdu:

800 g šećera
1 litar vode

Za punjenje, po želji:

sitno mljevene pistacije, orasi, lješnjaci ili kokos - ukupno ca. 300 g

Savjeti za zamrzavanje:

+Pečene ali ne zalivene bulbule zamrznite u kesicama za zamrzavanje. Otkravite ih na vrijeme pa ih prelijte sa svježe pripremljenom i vreloom agdom.

+ Pečene i zalivene bulbule zamrznite u plastičnoj kutiju. Na 2 sata pred serviranje ih odmrznite na sobnoj temperaturi pa ih, po želji, prelijte sa još malo svježe pripremljene agde.

Priprema:

- 1) Prvo izvadite jufke iz frižidera kako bi poprimile sobnu temperaturu. Izvadite ih iz pakovanja, oprezno ih odmotajte pa prekrijte kuhinjskom krpom kako se nebi isušile.
- 2)Otopljenim maslacem premažite veliki pleh od rerne.
- 3) Za rolanje jufki vam je potrebna tanka šipka ili debela pleteća igla. Ja sam upotrijebila šipku koja se koristi za opterećivanje zavjesa.
- 4) Sastojke za agdu stavite u šerpu i pustite ih da prokuhaju. Zatim nastavite kuhati na najjačoj vatri oko 15 min pa nakon toga maknite s vatre da se ohladi.
- 5) Stavite prvu jufku na radnu površinu i premažite je maslacem tako da nigdje ne ostane suho. Pazite da pri tome koristite samo čistu mast a da izbjegavate bijeli, mliječni dio, koji, kad se gnijezda peku, često izgori.
- 6) List jufke zarolajte počevši od kraće strane jufke. Jedan dio, otprilike 2-3 cm tog kratkog kraja, preklopite prema sredini. Tako stvarate traku koja nije masna i na koju stavljate šipku. Zatim jufku čvrsto zarolajte tako da ostavite zadnjih 2-3 cm koji se ne umotavaju. Taj dio kasnije čini dno gnijezda. Zarolano tijesto sa lijeve i desne strane pritisnite prema sredini pa izvadite šipku. Ovdje će se pokazati da li tijesto ima dobru temperaturu, jer ako je još hladno, u ovom koraku vam može popucati. Krajeve spojite tako da se stvori krug u čiju sredinu pritišćete višak tijesta. Stavite ih tako u pleh da dodiruju strane pleha ili druga gnijezda kako se krugovi nebi opet otvorili.
- 7) Maslac se brzo hladi pa će se i gnijezda brzo stvrdnuti. Ako imate neke popravke da radite što se tiče estetike, učinite to odmah nakon što ih zarolate. Isti postupak ponovite i sa preostalim listovima jufke.
- 8) Gnijezda premažite maslacem pa ih pecite na vrućem zraku na 190 stepeni 15 min a zatim smanjite temperaturu na 160 stepeni i pecite ih još 25-30 min dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ako ih pečete na vrućem zraku, neće biti potrebno da renu zagrijavate. Alternativno koristite gornje i donje grijače i pecite ih prvo na 210 pa na 180 stepeni.
- 9) Vrela gnijezda prelijte ohlađenom agdom. Na početku će plivati u njoj a u narednih 10 min će sav sirup upiti.
- 10) Kad su se ohladila, stavite u sredinu svakog gnijezda po jednu vrhom punu kašiku fila po želji pa ih ostavite u frižideru najbolje preko noći da se dobro ohlade.