



APFEL-BAKLAVA IM HANUMA-STYLE

Zutaten für 1 Blech der Größe 30x40 cm:

1 Pkg. Yufka/Filoteig (450-500 g)
2 kg Äpfel
50 g Butter
50 g Zucker
1 TL Zimt
120 g gemahlene Nüsse

Zum Bestreichen der Blätter:

150 g Butterschmalz, Ghee oder Butter

Agda/Sirup:

800 ml Wasser
700 g Zucker
2 Zitronenscheiben



Zubereitung:

- 1) Bereitet zuerst den **Sirup** vor, da dieser auskühlen muss. Gerne könnt ihr das schon am Vortag machen und ihn im Kühlschrank lagern. Vermischt Wasser und Zucker in einem Topf und kocht sie auf. Wenn der Sirup stark kocht, reduziert die Hitze auf Stufe 7 von 9 und kocht ihn ca. 8-10 min lang ohne Deckel. Danach legt ihr 2 Zitronenscheiben hinein und lasst den Sirup bei Zimmertemp. vollständig auskühlen.
- 2) Danach die **Äpfel** schälen und fein reiben. Den Saft etwas ausdrücken, sofern ihr nur eine kleine Pfanne zur Verfügung habt. Sonst dauert es lange, bis der Saft verdunstet ist. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Apfelpapeln bei stärkerer Hitze so lange dünsten, bis die Masse nicht mehr wässrig ist bzw. bis ein Teil des Saftes in den Raspeln verdunstet ist (siehe Video). Danach rührt ihr **Zucker, Zimt und Nüsse** ein, teilt die Füllung auf 5 gleich große Teile auf (oder 4, falls ihr nur 12 Blätter in der Verpackung habt) und stellt sie zur Seite.
- 3) In einem Topf **Butterschmalz** schmelzen und **Yufkateig** aus der Packung nehmen. Zählt die Blätter. Bei mir sind es 15 Blätter. Diese teile ich mir auf 5 auf. Das heißt, für jede Rolle, die ich mache, verwende ich drei Blätter. Am Ende habe ich 5 fertige Apfel-Rollen. Solltet ihr 12 Blätter in der Packung haben, habt ihr am Ende nur 4 statt 5 Rollen.
- 4) Legt das erste Blatt mit der kürzeren Seite vor euch hin, bestreicht es mit ein wenig vom Butterschmalz. Legt ein zweites darauf, wieder bestreichen und dann das dritte Blatt. Auf diesem verteilt ihr 1 Teil der Füllung und verstreicht diese im unteren Drittel des Blattes. Klappt die Ränder von links und rechts zur Mitte hin um (ca. 1 cm breit) und rollt alles straff auf. Legt die Rolle in ein befettetes Blech der Größe 30x40 cm. Das selbe Spiel wiederholt ihr mit den übrigen Blättern.
- 5) Bestreicht die fertigen Rollen mit dem Butterschmalz und schneidet sie in ca. 5 cm große Stücke. Danach backt ihr sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 30-35 min lang. Sie sollten oben goldgelb sein.
- 6) Danach herausnehmen und die heißen Baklava-Stücke mit dem ausgekühlten Sirup (bei mir hat er Zimmertemp.) übergießen. Warten, bis der Sirup fast aufgesogen ist und die Baklava-Stücke ausgekühlt sind. Danach gut abdecken und kühl stellen für mind. 2-3 Stunden, am besten aber über Nacht.

Tipps:

- a) **Einfrieren:** wenn ihr nicht so viel Baklava benötigt, könnt ihr die Rollen (luftdicht verpackt) einfrieren. Fürs Servieren kocht ihr dann eine kleine Menge an Sirup, lasst ihn auskühlen und richtet die aufgetauten Rollen mit dem Sirup an bzw. übergießt sie damit. Zum Auftauen über Nacht in den Kühlschrank stellen oder bei Zimmertemp. für 2-3 Stunden stehen lassen.
- b) Falls ihr 12 Blätter habt = nur 4 Rollen, verwendet am besten eine schmalere Form als meine, also z.B. 40 x 25 cm.
- c) Falls ihr keine Nüsse mögt, lasst ihr sie einfach weg oder verwendet ca. 70 g gemahlene Butterkekse als Ersatz.
- d) Warum ich am liebsten Butterschmalz verwende, könnt ihr in meinem Rezept zur klassischen Baklava nachlesen.

Sastojci za 1 pleh dim. 30x40 cm:

1 pak. jufki za baklavu (450-500 g)
2 kg jabuka
50 g maslaca
50 g šećera
1 kašičica cimeta
120 g mljevenih orašastih plodova (ja sam koristila miks lješnjaka i oraha)

Za premazivanje:

150 g pročišćenog maslaca/masla ili gheea

Agda/sirup:

800 ml vode
700 g šećera
2 kriške limuna



Priprema:

- 1) Prvo pripremite **sirup**, jer treba da se ohladi. To možete uraditi dan ranije i čuvati ga u frižideru. U šerpi pomiješajte vodu i šećer i stavite da provri. Kad sirup proključa, smanjite vatru na 7. stepen od 9 i kuhajte bez poklopca oko 8-10 minuta. Zatim u sirup stavite 2 kriške limuna i ostavite na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 2) Zatim ogulite jabuke i sitno narendajte. Malo iscijedite sok, u slučaju da imate malu tavu. Inače će potrajati da sok ispari. Otopite maslac u velikoj tavi i popržite naribane jabuke na jakoj vatri dok smjesa više ne bude vodenasta ili dok dio soka ne ispari (pogledajte video). Zatim umiješajte **šećer, cimet i orašaste plodove**, podijelite fil na 5 jednakih dijelova (ili na 4, u slučaju da u pakovanju imate samo 12 kora) i ostavite sa strane.
- 3) U šerpi otopite **pročišćeni maslac** i izvadite **jufke** iz pakovanja. Prebrojite listove ako još niste. Ja sam imala 15 kora. Podijelila sam ih na 5. To znači da za svaku rolnu koju napravim, koristim tri lista. Na kraju imam 5 gotovih rolnica sa jabukama. Ako imate 12 listova u pakovanju, na kraju ćete dobiti samo 4 rolne umjesto 5.
- 4) Stavite prvi list sa kraćom stranom ispred sebe i premažite ga s malo pročišćenog maslaca. Na vrh stavite drugi, ponovo premažite pa treći list. Na 3. rasporedite 1 dio fila i to u donjem dijelu jufke. Savijte ivice sa lijeve i desne strane prema sredini (oko 1 cm širine) i čvrsto zarolajte. Rolat stavite u podmazan pleh veličine 30x40 cm. Ponovite sve ove postupke i sa preostalim listovima.
- 5) Gotove rolnice premažite pročišćenim maslacem i narežite na komade od ca. 5 cm. Zatim ih pecite u prethodno zagrijanoj remi na 200 stepeni g/d grijači oko 30-35 minuta. Na vrhu bi trebali imati zlatno-žutu boju.
- 6) Zatim ih izvadite i ohlađenim sirupom (kod mene je sobne temperature) prelijte vruće komade baklave. Sačekajte da sirup skoro upiju i da se komadići baklave ohlade. Zatim dobro pokrijte i ostavite u frižideru najmanje 2-3 sata, a najbolje preko noći.

Savjeti:

- a) **Zamrzavanje:** ako vam ne treba toliko jabukovače, možete je zamrznuti (u hermetički zatvorenim kutijama). Za serviranje skuhajte malu količinu agde, ostavite da se ohladi i odmrznete baklavice poslužite sa svježim sirupom. Za odmrzavanje stavite u frižider preko noći ili ostavite na sobnoj temperaturi 2-3 sata.
- b) Ako imate 12 listova i samim tim samo 4 rolne, najbolje je koristiti uži kalup od mog, na primjer 40 x 25 cm.
- c) Ako ne volite orahe, izostavite ih ili za zamjenu koristite ca. 70 g mljevenog keksa.
- d) Zašto za agdale kolače preferiram pročišćeni maslac, možete pročitati u mom receptu za klasičnu baklavu.