

Zutaten für 1 großes Blech Rosen:

1 Pkg. Jufkateig/Filoteig (meiner wiegt 500 g und besteht aus 15 Blättern)
700 g gemahlene Walnüsse
100 g gem. Butterkeks
100 g Semmelbrösel
200 g Butterschmalz

Sirup:

800 g Zucker
1 l Wasser
2 Zitronenscheiben



Zubereitung:

- 1) Bereitet immer 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. 10 min lang ohne Deckel. Danach legt ihr 2 Zitronenscheiben hinein und lasst den Sirup vollständig auskühlen.
- 2) Schmelzt das Butterschmalz. Vermischt Walnüsse, Semmelbrösel und Butterkeks. Befettet ein großes Backofenblech oder eines der Größe 40 x 33 cm. Deckt den Jufkateigstapel mit einem sauberen Küchentuch ab, damit die Blätter nicht austrocknen.
- 3) Nehmt das erste Blatt vom Stapel, beträufelt es mit Butterschmalz und verstreicht dieses mit einem Pinsel. Bestreut das Blatt mit der Walnuss-Keks-Mischung.
- 4) Legt ein zweites Blatt etwas versetzt darauf (schaut euch hierfür das Video an). Es bleibt oben ein ca. 2 cm breiter Rand. Auch dieses Blatt beträufeln, verstreichen, bestreuen und das 3. Blatt versetzt darauf legen. Am Ende sollten es 5 versetzt gelegte, befettete und bestreute Blätter sein.
- 5) Diese rollt ihr vorsichtig zu einer straffen Rolle auf. Die Rolle schneidet ihr in ca. 2-3 cm dicke Scheiben. Diese legt ihr dicht nebeneinander ins vorbereitete Blech. Dasselbe Prozedere wiederholt ihr mit den verbliebenen 10 Blättern: immer 5 übereinander und jedes davon befettet und bestreut und das Ganze zur Rolle geformt.
- 6) Backt die Rosen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad O/U Hitze ca. 15 min und dann bei 160 Grad weitere 20 min. Behaltet sie im Auge, da sie schnell zu dunkel werden. Haben sie die ideale Bräunung erreicht (goldgelb), dann deckt ihr das Blech am besten mit Alufolie ab.
- 7) Nehmt sie aus dem Ofen und übergießt sie mit dem kalten Sirup. Die Rosen sind dabei noch heiß und man hört so ein Zischen – dann habt ihr alles richtig gemacht.
- 8) Lasst sie 1-2 Stunden bei Zimmertemp. stehen, bis sie den Sirup größtenteils aufgesogen haben und ausgekühlt sind. Danach stellt ihr sie in den Kühlschrank.

Tipps:

- a) Falls in eurer Packung nur 12 Blätter sind, nehmt 4 statt 5 Blätter zu einer Rolle.
- b) Falls ihr keinen Butterkeks habt, verwendet einfach nur Semmelbrösel und Nüsse.
- c) Die Baklava-Rosen eignen sich super zum Einfrieren. Sollte nach dem Auftauen zu wenig Sirup vorhanden sein, kocht einfach eine kleine Menge davon und serviert sie mit dem frischen Sirup.

Sastojci za 1 veliki pleh pun ružica:

1 pak. jufki (moje ima 500 g i 15 listova)
700 g mljevenih oraha
100 g mljevenog petit keksa
100 g prezli
200 g masti

Agda:

800 g šećera
1 l vode
2 koluta limuna



Priprema:

- 1) Uvijek prvo pripremite sirup, jer se mora ohladiti. To možete učiniti dan ranije i držati ga u frižideru do daljnje upotrebe. Pomiješajte vodu i šećer u loncu i prokuhajte ih. Kad sirup ključa, smanjite vatru na 7. stepen od 9 i kuhajte oko 10 minuta bez poklopca. Zatim stavite 2 koluta limuna i pustite da se sirup potpuno ohladi.
- 2) Otopite pročišćeni puter (mast/ghee). Pomiješajte orahe, prezle i petit keks. Pomastite veliki pleh od rerne ili jedan veličine 40 x 33 cm. Prekrijte listove jufke čistom kuhinjskom krpom kako biste spriječili da se isuše.
- 3) Izvadite prvi list, pomastite i premažite kistom. Pospite list mješavinom oraha i keksa.
- 4) Na to stavite drugi list (pogledajte video). Na vrhu će vam ostati razmak od oko 2 cm. I drugi list pomastite, premažite i pospite i na njega stavite 3. list. Na kraju trebate imati ukupno 5 listova, jedan na drugi poslagan sa malim razmakom, pomašćeni i posuti.
- 5) Pažljivo smotajte u čvrstu rolnu. Rolnu izrežite na komade debljine 2-3 cm. Stavite ih u pripremljeni pleh i poredajte što gušće kako se nebi otvorile. Isti postupak ponovite sa preostalim 10 listova: uvijek uzimate 5, jedan preko drugog i svaki od njih pomašćen i posut, i sve to oblikovano u rolnu.
- 6) Pecite ružice u zagrijanoj rerni na 170 stepeni g/d grijači oko 15 minuta, a zatim na 160 stepeni još 20 minuta. Pripazite na njih jer brzo potamne. Kad poprime idealnu boju (zlatno žuta), najbolje ih prekrijte aluminijskom folijom.
- 7) Izvadite ih iz rerne i odmah prelijte hladnim sirupom. Ružice su još vruće i možete čuti šištanje - tada znate da ste sve učinili kako treba.
- 8) Ostavite ih na sobnoj temperaturi 1-2 sata dok ne upiju većinu sirupa i dok se potpuno ne ohlade. Zatim ih stavite u frižider.

Savjeti:

- a) Ako je u vašem paketu samo 12 listova, za 1 rolnu koristite 4 umjesto 5 listova.
- b) Ako npr. nemate keks, upotrijebite samo prezle i orahe i obrnuto.
- c) Ružice su odlične za zamrzavanje. Ako nakon odmrzavanja nemate dovoljno sirupa, jednostavno ga skuhaite u maloj količini i poslužite sa svježim sirupom.