



KOKOS BAKLAVA

Zutaten für ein Blech der Größe: 40 x 33 cm

1 Pkg. Jufkateig für Baklava
(z.B. JAMI Baklavateig – 450 g Packung, 12 Blätter)
5 Eier Gr. M
120 g Zucker
400 g Joghurt
130 ml Sonnenblumenöl
200 g Kokosraspeln
50 g Weizengrieß
½ Pkg. Backpulver (=8 g)

Sirup:

1 l Wasser
800 g Zucker
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 ihr die Hitze auf Stufe 7 von 9 und kocht ihn ca. 10 min lang ohne Deckel. Danach legt ihr 2 Zitronenscheiben hinein und lasst ihn vollständig auskühlen.
- 2) Befettet eine Form der Größe: 40x35 cm und heizt den Ofen auf 180 Grad Heißluft oder 200 Grad O/U Hitze vor.
- 3) Bereitet die Füllung zu: Mixt Eier und Zucker dickschaumig und hellgelb auf. Fügt Joghurt, Backpulver, Grieß, Öl und Kokosraspeln hinzu. Die Mischung ist relativ flüssig.
- 4) Nehmt die Jufkablätter (auch Filoteig genannt) aus der Verpackung, rollt sie vorsichtig auf und entnehmt 2 schöne, ganze Blätter. Diese legt ihr zur Seite. Sie bilden später die zwei obersten Blätter.
- 5) Den restlichen Blätterstapel deckt ihr mit einem angefeuchteten Küchentuch ab, damit sie nicht austrocknen.
- 6) Schnappt euch das erste Blatt, halbiert es in der Mitte und legt die zwei Hälften in die Backform, so dass sie sich überlappen. Dann folgt ein zweites Blatt auf diese Weise und erst jetzt ca. 3-4 EL von der Füllung, die mit einem Pinsel in alle Ecken verstrichen wird. Das nächste halbierte und sich überlappende Blatt und wieder 3-4 EL Füllung. Fahrt auf diese Weise fort, bis alle Blätter und die Füllung verbraucht sind. Zum Schluss, ganz oben, folgen die zwei Blätter übereinander, die ihr zu Beginn zur Seite gelegt habt. Jedes dieser zwei obersten Blätter besprühe ich mit etwas Wasser, da man die Baklava so leichter schneiden kann.
- 7) Nehmt ein scharfes und dünnes Messer und schneidet sie vorsichtig in kleine Quadrate (bei mir ca. 4 cm groß).
- 8) Backt die Baklava bei 180 Grad Heißluft oder 200 Grad O/U Hitze ca. 40-45 min. Sie wird oben nicht allzu dunkel und bleibt eher hell – das ist ganz normal. Sobald ihr sie aus dem Ofen genommen habt, schneidet ihr sie nochmals mit einem Messer an allen Stellen ein (ihr fahrt die Quadrate nach, damit der Sirup besser einziehen kann) und übergießt sie (die Baklava ist heiß) mit dem kalten Sirup.
- 9) Lasst den Sirup vollständig einziehen, lasst sie auskühlen und stellt sie in den Kühlschrank. Nach ca. 2-3 Stunden könnt ihr sie probieren. Im Kühlschrank hält sie sich mindestens eine Woche, ohne an Geschmack und Qualität zu verlieren. Viel Spaß bei der Zubereitung!

Sastojci za pleh dim.: 40 x 33 cm

1 pak. jufki (ja koristim JAMI jufke za baklavu – pak. od 450 g i 12 listova)

5 jaja vel. M.

120 g šećera

400 g jogurta

130 ml suncokretovog ulja

200 g kokosa

50 g pšeničnog griza

½ pak. praška za pecivo (= 8 g)

Agda:

1 litar vode

800 g šećera

2 koluta limuna



Priprema:

- 1) Uvijek prvo pripremite **sirup/agdu** jer se ona mora ohladiti. To možete učiniti dan ranije i držati je u frižideru do daljnje upotrebe. Pomiješajte vodu i šećer u loncu i prokuhajte. Kad voda ključa, smanjite vatru na 7. stepen od 9 i kuhajte oko 10 minuta bez poklopca. Zatim stavite 2 koluta limuna i pustite da se potpuno ohladi.
- 2) Pomastite tepsiju veličine: 40x35 cm i zagrijte rernu na 180 stepeni vrući zrak ili 200 stepeni gornji/donji grijači.
- 3) Pripremite fil: jaja i šećer miksajte dok ne dobijete gustu, pjenastu i svijetlo-žutu smjesu. Dodajte jogurt, prašak za pecivo, griz, ulje i kokos. Smjesa je prilično tečna.
- 4) Izvadite jufke iz ambalaže, odmotajte i izvadite 2 lijepe i cijele jufke. Stavite ih na stranu jer nam trebaju za vrh.
- 5) Najbolje ostale jufke prekrijte kuhinjskom krpom koju ste malo navlažili, kako se nebi osušile.
- 6) Uzmite prvi list, prepolovite ga i obe polovice stavite u tepsiju tako da se preklapaju. Zatim slijedi drugi list na ovaj način i tek sad otprilike 3-4 kašike od fila, koji kistom raspodijelite po cijeloj jufci. Slijedi još jedan prepolovljeni i preklapajući list i 3-4 kašike fila i tako nastavite dok ne potrošite sve jufke. Na kraju slijede dva lista, koja ste stavili na stranu na početku pripreme. Svaki od njih pošpricajte vodom, jer to olakšava rezanje baklave.
- 7) Uzmite oštar i tanak nož i pažljivo baklavu isjecite na male kvadrate (oko 4 cm).
- 8) Pecite baklavu na 180 stepeni i vrućem zraku ili 200 stepeni gornji/donji grijači oko 40-45 minuta. Na vrhu neće puno potamniti tj. ostaje svijetlija - to je normalno. Čim je izvadite iz rerne, na svim mjestima ponovo isjecite nožem (kako bi sirup mogao bolje upiti) i prelijte hladnim sirupom (baklava je vruća).
- 9) Ostavite da sirup potpuno upije, pustite da se ohladi i stavite u frižider. Nakon otprilike 2-3 sata možete je degustirati. Može se držati u frižideru najmanje sedmicu dana, a da pritom ne izgubi ukus i kvalitet. Uživajte u pripremi!