Heimathäppchen-Baklava

Klassischer Milchreis ist köstlich, aber nicht besonders aufregend. Wir ändern das und packen ihn in hauchdünnen Strudelteig. Knusprig gebacken und mit Puderzucker bestäubt verwandelt er sich in ein Dessert oder eine Kleinigkeit zum Kaffee: Knusprig, cremig und süß!

Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf 20 kleine Dessert-Stückchen.

Zutaten:

- 200 ml Milch
- 50 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 65 g Milchreis
- 25 g Zucker
- ¼ TL Vanilleextrakt
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 150 g Butter
- 125 g fertiger Strudelteig

Außerdem:

- Puderzucker zum Bestäuben
- gehackte Pistazien

© WDR 2018

Besondere Utensilien:

- Backpinsel

Zubereitung:

- Für die Milchreisfüllung Milch, Sahne und Salz aufkochen.
- Milchreis einrühren und bei geschlossenem Topfdeckel und niedriger Hitze unter gelegentlichem Umrühren 25 Minuten köcheln lassen.
- Herd abschalten, Zucker, Vanilleextrakt und abgeriebene Zitronenschale einrühren und den Milchreis noch fünf Minuten ruhen lassen.
- In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Butter klären. Hierfür die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen, den sich bildenden Schaum mit einem Löffel abschöpfen und wegwerfen. Geschmolzene Butter vorsichtig so in eine Schale gießen, dass die nach unten gesunkenen Milchbestandteile am Boden zurückbleiben.
- Strudelteig aus der Packung nehmen und mit einem feuchten Handtuch abdecken; er trocknet sonst leicht aus.
- Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Jeweils ein Strudelteigblatt vor sich legen und mit Hilfe des Backpinsels gleichmäßig mit flüssiger Butter bestreichen. Längs in vier Streifen schneiden.
- Jeweils einen EL Milchreis in die linke untere Ecke geben.
- Rechte untere Ecke so über die Füllung klappen, dass der Teig mit dem linken Rand abschließt und ein Dreieck bildet.
- Teig auf diese Art weiter aufrollen, bis ein kompaktes Dreieck entstanden ist; letzten Teigrest zwischen die beiden letzten Schichten stecken und mit etwas Wasser schließen.
- Teigpäckchen auf das Backblech legen und nochmals von außen mit flüssiger Butter bestreichen. So den gesamten Teig und die Füllung aufbrauchen.
- Heimathäppchen-Baklava im vorgeheizten Ofen backen, bis die Teigpäckchen appetitlich goldbraun sind, etwa 15 Minuten.
- Aus dem Ofen nehmen und lauwarm oder komplett abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren – **Mahlzeit!**

© WDR 2018