

## Steira-Baklava



**Nachspeise**  
Rezeptart



**60 Minuten**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit

ca. 30 Minuten Ziehzeit einkalkulieren



### Zutaten für 10 Portionen

#### Baklava:

500 g Butter,  
10 Blätter gezogenen Blätterteig  
500 g Marzipan,  
200 g gehackte Walnüsse  
300 g gehackte Kürbiskerne  
½ l Vanillesirup  
1 l Wasser

#### Kürbiskernstreusel:

100 g Mehl  
30 g geriebene Kürbiskerne  
70 g Butter  
25 g Zucker  
Prise Salz  
1–2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

#### Rosmarin-Bananen:

2–3 reife Bananen  
1 EL Butter  
1 Zweig Rosmarin frisch (gehackt)  
1 EL Honig  
½ Zitrone

cremigtes Vanilleeis  
eingelegte Schwarze Nüsse

### Zubereitung

Für den Streusel die Zutaten zu einem Teig verkneten, auf Backpapier flach ausdrücken und im Backofen ca. 20 Minuten bei 140 °C backen, anschließend gut auskühlen lassen und zerbröseln.

Für das Baklava zuerst die Butter schmelzen und den Vanillesirup mit Wasser mischen. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen und mit fünf Schichten Blätterteig belegen, dabei jede Schicht großzügig mit Butter bestreichen. Das Marzipan dünn ausrollen und auf die fünfte Teigschicht legen. Reichlich gehackte Nüsse und Kürbiskerne drüberstreuen. Weitere fünf gebutterte Blätterteigschichten drauflegen. Nach der letzten Schicht das Baklava in Portionen vorschneiden (kleine Rechtecke oder Rauten) und im Backofen für ca. 20 Minuten goldgelb backen. Danach den verdünnten Vanillesirup vorsichtig darüber gießen und die Baklava-Portionen mit den Kürbiskernstreusel dekorieren. Das Baklava rasten lassen, damit der Sirup einsickern kann.

In der Zwischenzeit die Bananen in Scheibchen schneiden (ca. 2 bis 3 cm dick). In einer beschichteten Pfanne die Butter zerlassen, Bananenstücke auf beiden Schnittseiten leicht bräunlich anbraten, gehackten Rosmarin und Honig beimengen und zum Schluss mit ein paar Tropfen Zitronensaft vollenden.

Baklava und Rosmarin-Bananen gemeinsam mit Vanilleeis auf Teller anrichten, mit restlichen Kürbiskernstreusel und eingelegten Schwarzen Nüssen garnieren.

**Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) /  
Fotos: Stefan Kristoferitsch**