

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 500 gram gehakte amandelen of walnoten
- 4 eetlepels suiker
- 1 theelepel kaneel
- 4 tot 5 eetlepels paneermeel
- 300 gram boter
- 300 gram diepvries bladerdeeg

Voor de stroop

- 400 gram suiker
- 400 gram honing
- 2 kruidnagelen
- 1 pijpkaneeel
- sap van 1 citroen

Bereiding.

Hoe dunner de lagen bladerdeeg des te lekkerder smaakt dit wereldberoemde gebak. In de Griekse keuken wordt hiervoor natuurlijk het flinterdunne filodeeg gebruikt. Maar in dit recept wordt uitgegaan van diepvries bladerdeeg, dat kunt u bijna net zo dun uitrollen al filo.

Walnoten of Amandelen met suiker, kaneel en paneermeel grondig vermengen. De boter smelten. Oven op 180 graden voorverwarmen. Een rechthoekige bakvorm van ongeveer 20-23 cm met boter invetten. Het bladerdeeg helemaal laten ontdooien. Hiervan 8 hoeken rollen van 20x23 cm op een licht met bloem ingestoven werkblad en als volgt in de vorm leggen;

- 1e blad met boter bestrijken en in de vorm leggen.
- 2e blad met boter bestrijken en er op leggen en op dit blad wat noten vulling strooien.
- 3e blad met boter bestrijken en hierop weer noten vulling.

Ga zo door met het vierde, vijfde en zesde blad tot de noten vulling volledig is opgebruikt.

- 7e blad met boter bestrijken en in de vorm leggen.
 - 8e blad erop leggen en eveneens met boter bestrijken. Randen bijsnijden.
- Het bovenste blad ruitvormig insnijden en bestrijken met water. De vorm midden in de oven schuiven en de koek in 30 - 40 minuten goudgeel bakken.

Voor de stroop, suiker 5 minuten in een halve liter water koken. Honing, kruidnagel en kaneel toevoegen en koken. Stroop nogmaals 5 minuten zacht laten doorkoken. Kruidnagel en kaneel verwijderen en citroensap toevoegen. Stroop weer aan de kook laten komen en daarna koud laten worden. Gebak uit de oven halen en de stroop over het gebak gieten. Koud laten worden en voor het serveren in nette ruiten snijden.