



Basbousa



Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 90 Min. Kühl- + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 3121 kJ, 746 kcal, 63,6 g Kohlenhydrate, 12,4 g Eiweiß, 39,2 g Fett, 95 mg Cholesterin, 2,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wer liebt sie nicht, die vielfältigen, süßen Köstlichkeiten aus dem Orient. Heute haben wir Basbousa für dich. Dieser in Sirup getränkte Grießkuchen ist super saftig und mit Orangenblüten- oder Rosenwasser aromatisiert. Während der Teig aus geschmolzener Butter, Weizengrieß, Kokosraspeln, Joghurt und Zucker im Ofen backt, bereitest du den Sirup für das Finish zu. Raus aus dem Ofen heißt rauf mit dem Sirup und schön einziehen lassen. Dann noch ein Topping aus Pistazien und Kokosflocken – und fertig ist der süße Traum aus 1001 Nacht. Genieß es mit allen Sinnen.

Step 1:

Im ersten Schritt, in einer Schüssel Grieß, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker und den Abrieb einer Zitrone mischen. Dann schmilzt du Butter in einem Topf und gibst diese zur Grießmischung. Danach fügst du Joghurt und die Eier hinzu und verrührst alles mit einem Handrührgerät. Anschließend die Kokosraspel unterheben. Nun das Backblech einfetten und mit Backpapier auslegen. Dann den Teig hineinfüllen und gleichmäßig verstreichen und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Sirup vorbereiten. Dazu gibst du Zucker, Wasser, den Saft einer halben Zitrone sowie Orangenblüten- oder Rosenwasser in einen kleinen Topf und kochst alles für ca. 5 Minuten auf. Stelle die Sirupmasse zur Seite und lasse diese abkühlen.

Step 3:

Im nächsten Schritt nimmst du den Teig aus dem Kühlschrank und schneidest diesen in Rauten. Dann belegst du jedes Stück mit einer ganzen Mandel. Anschließend den Kuchen für ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Nach dem Backen den Sirup gleichmäßig über den Kuchen gießen. Den Sirup einziehen lassen und den Kuchen nach ca. 30 Minuten aus der Form lösen und zuletzt die Stücke mit Pistazien und Kokosraspel bestreuen.

Zutaten

Für den Teig:

300 g	Weichweizengrieß
200 g	Joghurt
200 g	Butter
1 Pck.	Vanillinzucker
100 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1/2	Zitrone
2	Eier (Größe M)
100 g	Kokosraspel

Für den Sirup:

250 ml	Wasser
250 g	Zucker
1/2	Zitrone
2 EL	Orangenblüten- oder Rosenwasser

Für die Deko:

1 Pck.	ganze Mandeln
1 Pck.	gehackte Pistazien
50 g	Kokosraspel

Sonstiges:

Kleines Backblech, rechteckig ca. 22 cm x 32 cm