



Griechisches Galaktoboureko mit Grießpudding



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 60 Min. Backzeit

pro Portion: 3305 kJ, 790 kcal, 100 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 40 g Fett, 177 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Galaktoboureko hört sich nicht nur fantastisch an, sondern schmeckt auch so! Die griechische Süßspeise besteht aus einem Grießpudding, der mit einem Filoteig umhüllt wird. Außerdem wird der leckere Kuchen mit Sirup übergossen. Dir läuft jetzt schon das Wasser im Mund zusammen? Wir zeigen dir Schritt für Schritt, wie du Galaktoboureko ganz einfach Zuhause nachmachen kannst. So einfach geht's:

Step 1:

Im ersten Schritt vermischt du für den Sirup Zucker, Wasser, die Zimtstangen und den Abrieb einer Zitrone in einem Topf. Dann bringst du alles bei mittlerer Hitze zum Kochen. Sobald die Flüssigkeit anfängt zu kochen, vorsichtig umrühren, damit sich der Zucker vollständig auflöst. Vom Herd nehmen und den Honig einrühren und vollständig abkühlen lassen.

Step 2:

Für die Puddingfüllung die Eier zusammen mit der Hälfte des Zuckers in einem Standmixer oder mit einem Handrührgerät für ca. 3-4 Minuten aufschlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Dann gibst du Sahne, Milch, den restlichen Zucker, eine Prise Salz und die Vanillepaste in einen Topf und bringst alles bei mittlerer Hitze zum Kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Jetzt streust du den Grieß nach und nach unter Rühren ein, bis er eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und 100 g Butter mit einem Schneebesen in die Grießmasse einrühren, bis die Butter schmilzt und vollständig eingearbeitet ist. Nun alles in eine Schüssel füllen und gelegentlich umrühren. Etwas abkühlen lassen. Anschließend hebst du nach und nach die Eier-Zucker-Mischung unter die Grießcreme.

Step 3:

Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt die restliche Butter in einem Topf schmelzen und eine rechteckige Backform mit etwas Butter austreichen. Dann kannst du ein Filoteigblatt in die Form legen mit Butter beträufeln und mit einem Pinsel verstreichen. Diesen Vorgang wiederholst du mit ca. 5-6 Blättern Filo-Teig. Achte darauf, dass der Teig nicht austrocknet. Du kannst ein feuchtes Handtuch auf den Teig legen. Der Teig sollte über den Rand der Form lappen. Nun die Puddingcreme in der Form verteilen. Den überlappenden Teig auf den Pudding falten und anschließend die Teigränder mit etwas Butter beträufeln. Dann beginnst du damit die Oberseite des Puddings mit weiteren 5-6 Schichten Filo zu schichten, und jede Schicht mit Butter zu beträufeln. Sobald das letzte Blatt aufgelegt ist, faltest du die Ränder nach innen. Dafür verwendest du wieder einen Backpinsel.

Step 4:

Vor dem Backen schneidest du vorsichtig nur die Oberseite des Kuchens in 12 Stücke und gießt dann die restliche Butter darüber. Jetzt kommt das Dessert für ca. 1 Stunde in den Ofen, bis es goldbraun und knusprig ist. Nach dem Backen den abgekühlten Sirup sofort über das Galaktoboureko verteilen. Abkühlen lassen und anschließend entlang der Schnittmuster aufschneiden und servieren.

Zutaten

Für die Puddingfüllung

170 g	Weichweizengrieß
200 g	Zucker
500 ml	Sahne
500 ml	Milch
4	Eier
320 g	Butter
1 1/2 TL	Vanillepaste
1 Prise	Salz
1 Pck.	Filo- & Yufkateig (10-12 Blätter)

Für den Sirup

600 g	Zucker
450 ml	Wasser
75 g	Honig
1	Zitrone
2	Zimtstangen

Sonstiges

1	Auflaufform (rechteckig)
1	Backpinsel