



Revani: Süßer Grießkuchen mit Joghurt & Pistazien



Zutaten

Für den Sirup

300 g	Zucker
300 ml	Wasser
1/2	frische Zitrone

Für den Kuchen

250 g	Hartweizengrieß
1 Prise	Salz
200 g	Joghurt
50 g	gehackte Pistazien
1 Pck.	Vanillinzucker
1 EL	Öl
130 g	Puderzucker
100 g	Kokosraspel
1 Pck.	Backpulver
4	Eier
100 g	Mehl

Sonstiges

1	Backform, 30 x 40 cm rechteckig mit hohem Rand
---	--

Rezeptinfo

Zutaten für 16 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 21439 kJ, 5124 kcal, 760 g Kohlenhydrate, 96 g Eiweiß, 125 g Fett, 961 mg Cholesterin, 33 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Hast du schon mal Revani probiert? Das ist ein türkischer Grießkuchen, der mit Zuckersirup getränkt wird. Dadurch wird er so richtig schön süß und saftig! Wir lieben Revani und haben deshalb ein leckeres Rezept für euch vorbereitet. Die Zubereitung ist wirklich easy und schnell! Dafür bereitest du zunächst den Sirup vor, indem du Zitronensaft, Zucker und Wasser auf dem Herd aufkochen und dann abkühlen lässt. Währenddessen kannst du dich auch um schon den Teig für unseren Grießkuchen kümmern. Dafür muss du Eier, Puderzucker, Joghurt und Grieß vermischen. Zu der Masse werden anschließend Mehl, Backpulver und Vanillinzucker gegeben und alles zusammen wird in eine Backform gefüllt. Nachdem der Kuchen im Ofen war, schneidest du ihn in der Backform in Stücke und gießt den Sirup darüber. Anschließend wird der Revani noch mit Kokosflocken und Pistazien getoppt. Mache unseren Revani unbedingt nach, es lohnt sich! So easy geht's:

Step 1:

Als erstes kannst du für den Sirup die halbe Zitrone auspressen und den Zitronensaft mit dem Zucker und Wasser in einen Topf geben. Alles verrühren und aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann lässt du den Sirup abkühlen. Den Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.

Step 2:

Währenddessen die Eier zusammen mit dem Puderzucker und einer Prise Salz schaumig verrühren. Anschließend kannst du Joghurt und Grieß unter die Eiermasse heben. Nun Mehl, Vanillinzucker und Backpulver unter den Teig rühren. Dann kannst du die Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Öl einfetten. Den Teig in die Form füllen und für ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen.

Step 3:

Anschließend kannst du den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ihn direkt in der Form in Stücke schneiden. Dabei den Backrahmen noch geschlossen lassen. Jetzt verteilst du den Zuckersirup über den warmen Kuchen, bis der Kuchen den Sirup gut aufgenommen hat. Zum Servieren kannst du jedes Kuchenstück mit Kokosflocken und gehackten Pistazien bestreuen.

