

Rezept für Basbousa

(süßer, arabischer Grießkuchen)

Zutaten:

3 Eier (Zimmertemperatur)
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
110 g Butter, weich
250 g Weichweizengrieß
30 g Kokosraspeln
120 g Naturjoghurt
1 TL Backpulver
65 g Mehl

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Grieß, Kokosraspeln, Joghurt und weiche Butter dazugeben und verrühren. Backpulver mit Mehl vermischen, dazugeben und gut verrühren. Der Teig sollte sehr dick sein.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kuchenform/Blech mit restlichen 5 g Butter einfetten und Teig hineingeben. Oberfläche glatt streichen. Basbousa mit einem gefetteten Messer einschneiden und auf Wunsch mit blanchierten Mandeln und/oder Pistazien belegen. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen, dann auf die obere Schiene schieben und weitere 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den **Zuckersirup** zubereiten: 180 ml Wasser und 100 g Zucker in einen Topf geben. Zitrone auspressen und 1 EL hinzufügen. Zucker bei geringer Hitze auflösen lassen, dann aufkochen und etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Nach Belieben Rosen- oder Orangenblütenwasser hinzufügen.

Nach dem Backen sofort den Sirup über den Kuchen gießen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Dann in die zuvor eingeschnittenen Stücke schneiden. Wer lieber Kokosflocken statt Mandeln oder Pistazien mag, kann diese auch zum Verzieren nutzen. Guten Appetit!