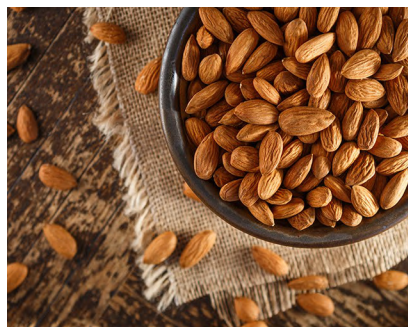


Rezept Afrika: Ägypten



Basbousa – süßer Grießkuchen mit orientalischer Note

Diese arabische Süßspeise ist ein Klassiker aus dem Nahen Osten. Er wird mit Grieß, Kokos und Joghurt zubereitet, den man anschließend mit Zuckersirup trinkt, so dass er besonders saftig wird.

So wird's gemacht

Beim Sirup scheiden sich die Geister. Die einen schwören darauf, dass er kalt über den Kuchen gegossen wird, die anderen wollen ihn heiß. Probieren Sie aus, was Ihnen am besten gefällt. Zucker, Wasser und den Zitronensaft in einer Kasserolle miteinander verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Für 10 Minuten köcheln lassen. Rosenwasser unterrühren und den Sirup abkühlen lassen. Oder den Sirup nach Zubereitung des Kuchens kochen und heiß darüber gießen.

Grieß, Backpulver, Zucker, Kokosraspel und Salz in eine Schüssel geben und alles miteinander vermengen. Joghurt, Butter, Eier, Zitronenschale und Vanilleextrakt dazugeben und alles zu einem lockeren Teig verrühren. Teig in die Kuchenform geben, glattstreichen und für ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 170°C vorheizen. Der Grießkuchen ist im Kühlschrank etwas erstarrt. Vorsichtig in kleine Quadrate oder Rauten schneiden und jeweils mit einer Mandel dekorieren. Grießkuchen für 30 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Nachdem der Kuchen fertiggebacken ist, begießt man ihn sofort mit dem abgekühlten (oder eben dem heißen) Sirup und lässt ihn für mehrere Stunden ziehen. Er hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und bleibt schön saftig. Optional können Sie den Kuchen mit ein paar Kokosflocken bestreuen.

Sie brauchen:

Zutaten für einen Kuchen
(Form 32x22 cm)

Für den Kuchen:

- 300 g Hartweizengrieß
- 100 g Weizengrieß
- 100 g Zucker
- 100 g Kokosraspel
- 200 g Butter - geschmolzen
- 250 g Joghurt (Natur, 3,5%)
- 20 blanchierte Mandeln
- 2 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 2 TL Backpulver
- 1 Zitrone - Schale abreiben
- 1 Prise Salz

Für den Sirup:

- 400 ml Wasser
- 400 g Zucker
- 2 EL Rosen- oder Orangenblütenwasser
- 2 TL Zitronensaft

 35 min

 einfach