Arabischer Grießkuchen

Wer süße Kuchen mag, der wird den arabischen Grießkuchen mögen. Das Rezept, welches auch Basbousa genannt wird, stammt aus dem Nahen Osten und ist schön saftig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

4 Stk.	Eier
100 g	Kokosette
400 g	Weichweizengrieß
90 g	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
500 ml	Milch
115 ml	Butteröl (oder Maisöl)
110 g	Margarine (weich)

Für den Guss

400 ml	Wasser
400 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Orangenblütenwasser (oder 0,5 EL Orangenaroma)

Zubereitung

1. Für den arabischen **Grießkuchen** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auskleiden, den Rand dünn ausfetten und den Backofen auf ca. 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt alle Teig-Zutaten in eine große Schüssel geben.

3. Dann alles nur so lange mit dem Handrührgerät verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

4. Anschließend den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

5. In der Zwischenzeit den Guss zubereiten. Dazu das Wasser, den Zucker und den Zitronensaft in einen weiten Topf geben.

6. Danach die Masse auf dem Herd einmal stark aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat und eine Art Sirup entstanden ist (ca. 5-7 Minuten).

7. Als nächstes den Topf vom Herd ziehen und das Orangenblütenwasser hinzufügen. Den Guss anschließend zum Auskühlen zur Seite stellen.

8. Nun den Kuchen aus dem Ofen holen und mit dem erkalteten Sirup übergießen. Dabei kann es passieren, dass Sirup aus der Form läuft, deshalb sollte man am besten etwas unterstellen. Letztendlich den Kuchen so lange stehen lassen, bis er ausgekühlt ist und der Sirup vom Kuchen aufgesogen wurde.

Tipp

Sollte der Grießkuchen an der Oberfläche nicht ganz eben sein, sollte man den Sirup in der Form hin und wieder schwenken oder übergießen, damit die Feuchtigkeit im Kuchen gleichmäßig verteilt wird.