

Blätterteig-Grießschnitten

Die Blätterteig-Grießschnitten sind ein Gruß aus Griechenland und nennen sich dort Bougatsa. Ein wunderbares Rezept für alle Grieß-Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| 200 g | Hartweizengrieß |
|-------------|----------------------------|
| 11 | Milch |
| 1 Stk. | Zitrone (davon den Abrieb) |
| 4 Stk. | <u>Eier</u> |
| 180 g | Zucker |
| 1 Packung | <u>Vanillezucker</u> |
| 2 Packungen | Blätterteig |
| 40 g | Butter |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

- 1. Für die **Blätterteig-Grießschnitten** die Milch, mit dem Zitronenabrieb, dem Salz, dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.
- 2. Dann den Topf vom Herd ziehen, den Grieß einrühren und Quellen lassen.
- 3. Nun die Masse etwas (unter gelegentlichem Rühren) abkühlen lassen und die Eier nach und nach unterrühren. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180° Umluft vorheizen.



| 4. Als nächstes eine Rolle Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen (eventuell etwas zurechtschneiden) und (wenn vorhanden) einen Backrahmen drumherum legen. | |
|--|---|
| 5. Jetzt die Grieß-Masse auf den Blätterteig geben und glattstreichen. | |
| 6. Danach die Butter erwärmen, bis sie gut streichfähig bzw. fast flüssig ist. | |
| 7. Dann den zweiten Blätterteig (wenn nötig ebenfalls zurechtschneiden) auf die Grieß-Masse legen. Wer möchte kann auch schon vor dem Backen die Stücke mit einem Messer vorritzen, dann lässt sich die Oberfläche vor dem Verzehr besser schneiden. | |
| 8. Letztendlich die Oberfläche mit der Butter bepinseln und anschließend im Ofen ca. 30 Minuten backen. | |
| Tipp | |
| Die Blätterteig-Grießschnitten schmecken warm serviert am besten. Wer möchte kann die Schnitte zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben. | n |
| | |
| | |
| | |
| | |