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
1 l	Milch
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
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 Schnitten zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.