

Bougatsa

Die Bougatsa ist ein köstliches, griechisches Gebäck mit Filoteig und zarter Grießfüllung. Außen goldgelb gebacken und innen wunderbar cremig und aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

14	Filo-Teig
1 EL	Butter (für die Fomr)
100 g	Butter (zum Bestreichen)

für die Grießcreme

350 ml	Vollmilch
100 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
4 EL	Hartweizengrieß
1 Prise	Salz
1 Stk.	Eier
1 Stk.	Eidotter
80 g	Butter
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für die süße **Bougatsa** das Ei, Eidotter und Feinkristallzucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen. Die Vollmilch in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen und langsam unter Rühren zur Eimasse geben. Die Mischung zurück in den Kochtopf füllen und bei

niedriger Hitze unter ständigem Rühren erwärmen. Nun den Hartweizengrieß und eine Prise Salz nach und nach einrühren und die Creme etwa 5 Minuten eindicken lassen. Butter in kleine Stücke schneiden und unter die heiße Masse rühren, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Zitrone waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides unter die Grießcreme mischen.

2. Den Topf in ein Eiswasserbad stellen und die Füllung unter gelegentlichem Rühren vollständig abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Eine Backform großzügig mit Butter einfetten. Die restliche Butter zum Bestreichen schmelzen. Die Hälfte der Filoblätter in die Form legen und jedes Blatt mit zerlassener Butter bestreichen. Abgekühlte Grießfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Die restlichen Filoteigblätter ebenfalls mit Butter bestreichen und über die Füllung legen. Die Bougatsa im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen, bis der Filoteig goldgelb, knusprig ist.

Tipp

Die griechische Bougatsa kann warm oder kalt genossen werden. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Besonders beliebt ist sie auch mit einer leichten Zimt-Note.