Griechische Bougatsa

Die Griechische Bougatsa ist eine vorzügliche Süßspeise mit Grieß-Füllung. Das raffinierte Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

350 ml	Milch
100 g	Zucker
60 g	Hartweizengrieß
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb
100 g	Butter
1 Stk.	Bio-Zitrone
14 Blätter	Filo-Teig
1 EL	Butter (für die Form)
100 g	Butter (zum Bestreichen)

Zubereitung

1. Für die **Griechische Bougatsa** zuerst die Grieß-Füllung zubereiten. Dafür das Ei, mit Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

2. Die Milch in einem Kochtopf erhitzen, von der Herdplatte nehmen und zur Eimasse rühren. Wieder in den Kochtopf geben und bei niedriger Hitze einige Minuten köcheln lassen. Dabei ständig rühren.

3. Jetzt den Hartweizengrieß und Salz nach und nach einrühren, und etwa 5 Minuten unter ständigem Rühren dick werden lassen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und zur Masse geben. Den Topf von der Hitze nehmen.

4. Die Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Beides zur Füllung geben und verrühren.

5. Den Topf in Eiswasser stellen und auskühlen lassen.

6. Jetzt den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

7. Eine Backform mit Butter einfetten, und die Butter zum Bestreichen schmelzen.

8. Die Hälfte der Filo-Blätter in die Form legen mit zerlassener Butter bestreichen. Die Füllung darauf verteilen, jetzt die restlichen Filoteig Blätter mit Butter bestreichen und die Füllung bedecken.

9. Im Backofen zirka 30 Minuten backen. Die Bougatsa kann man warm oder kalt genießen.

Tipp

Die Griechische Bougatsa je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.