Revani - Türkischer Grießkuchen

Der selbst gebackene Revani - Türkischer Grießkuchen ist eine süße Nachspeise. Mit unserem Rezept gelingt die türkische Mehlspeisen-Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

für den Teig

4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
140 g	Grieß
100 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
100 ml	Rapsöl
250 g	Naturjoghurt

zum Tränken

200 g	Zucker
350 ml	Wasser
1 TL	Zitronensaft
Nach Belieben	Pistazien (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Revani - Türkischen Grießkuchen** eine Backform oder Backrahmen (ca.20.35 cm) und mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Öl, Naturjoghurt und Grieß

hinzufügen und unterrühren. Das Mehl mit Backpulver versieben und unter den Teig heben. In die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen zirka 40 Minuten goldgelb backen.

3. In der Zwischenzeit zum Tränken den Zucker mit Wasser aufkochen und zirka 5 Minute köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen den frisch gepressten Zitronensaft hinzugeben und danach abkühle lassen.

4. Den Revani Kuchen vom Ofen nehmen und den heißen Grießkuchen mit der Zuckerlösung übergießen. Vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Nach Belieben mit klein gehackten Pistazien garnieren.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform/Backrahmen
eckig, verstellbar

Tipp