

Basbousa

Zutaten:

- 400g groben Hartweizengrieß
- 250g Naturjoghurt 3,5%
- 2 Eier
- 100g Kokosraspeln
- 1 Prise Salz
- 90g Zucker
- 200g Butter
- 9g Vanillezucker
- 2 TL Backpulver

Für den Sirup

- 400g Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 400ml Wasser
- 2 EL Orangenblütenwasser

Zubereitung:

Für den Sirup:

Zunächst wird der Sirup vorbereitet, damit komplett auskühlen kann. Hierfür Wasser und Zucker in einem Topf geben und aufkochen lassen, nach etwa 2 Minuten den Zitronensaft hinzugeben, eine weitere Minute kochen, anschließend vom Herd nehmen und komplett abkühlen lassen.

Für den Teig:

Zunächst alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen, dann die Eier einzeln hineinrühren, den Joghurt und die Butter in den Teig geben und einrühren.

Den Teig in eine gefettete Backform etwa 35x25cm (rechteckig) geben und gleichmäßig glatt streichen. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank stellen bis die Butter fest wird.

In kleine Quadrate schneiden und jeweils mit eine Mandel (blanchiert) dekorieren.
Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze 30-35 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen sofort den kalten Sirup darüber gießen. Basbousa vollständig abkühlen lassen und anschließend abgedeckt im Kühlschrank 4-5 Stunden ziehen lassen.

Der Kuchen hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und bleibt schön saftig.