

GALAKTOBOUREKO

Griechischer Milch-Grießkuchen

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

Milch-Grießpudding:

- 100 g zerlassene Butter
- 1/2 Tasse* Zucker
- 4 Tassen Milch
- 1 Tasse Grieß
- 5 mittelgroße Eier
- 2 P. Vanillezucker

Zuckersirup:

- 4 Tassen Zucker
- 2 Tassen Wasser
- etwas geriebene Zitronenschale
- Saft v. 1/2 Zitrone
- 1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Eier aufschlagen und verquirlen. Milch und Zucker zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, Hitze reduzieren und den Grieß unter ständigem Rühren langsam einrieseln lassen. Wenn die Masse etwas eingedickt ist (sie soll dickflüssig aber nicht zu fest sein, ähnlich wie Pudding), vom Herd nehmen und Eier und Vanillezucker unterrühren.

Butter zerlassen. Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten, ausrollen und in 4 gleich große Teile schneiden. Eine passende Auflaufform** mit etwas zerlassener Butter ausstreichen, den ersten Blätterteigboden hineinlegen, mit zerlassener Butter bestreichen, den zweiten Boden darauflegen und wieder mit Butter bestreichen. Auf die beiden Blätterteigböden den Grießpudding gießen. Darauf die letzten beiden Blätterteigböden legen, wobei auch diese jeweils mit Butter bestrichen werden. Den Milchkuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Zuckersirup vorbereiten. Dazu Wasser und Zucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Zuckermischung kocht, Hitze reduzieren und 10-15 Minuten weiterköcheln lassen. Danach Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft zufügen und gut verrühren. Den Zuckersirup über den fertig gebackenen und noch heißen Milchkuchen gießen. Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, kann er in Stücke geschnitten und serviert werden.

* 1 Tasse = 150 ml

** ich habe meine Browniesbackform verwendet ca. 18x20cm.