



Galaktoboureko – griechischer Grießauflauf

Zutaten

Für 8 Portionen

500 g	Blätterteig
40 g	zerlassene Butter
250 ml	Wasser
300 g	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft
2 g	Zimt gemahlen
50 g	Weizengries
1 Packung	Vanillepuddingpulver
650 ml	kalte Milch
3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	Würzöl Zitrone (Pure Leidenschaft)

Zubereitung

Dauer: 3 Stunden

- 1** Wasser und Zucker unter ständigem rühren erhitzen und für 15 Minuten vorsichtig köcheln lassen (Sirup)
- 2** von der Kochplatte nehmen den Zitronensaft und das Zimt einrühren und abkühlen lassen (Sirup)
- 3** das Puddingpulver mit dem Grieß und ein wenig kalter Milch anrühren (Kuchenmasse)
- 4** die restliche Milch im Kochtopf aufkochen lassen und in die angerührte Grieß- Puddingmischung einrühren (Kuchenmasse)
- 5** Würzöl Zitrone beimengen und wiederum umrühren, nun auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Masse eindickt, dabei stets rühren damit sich die Masse nicht anbrennt (Kuchenmasse)
- 6** Backofen auf 180 Grad vorheizen
- 7** die Backform mit Butter einfetten und die Hälfte des Blätterteigs auslegen so dass der Teig über den Rand der Form lappt. Den Teig mit der flüssigen Butter bestreichen und die Grieß-Puddingcreme einfüllen.
- 8** nun die Enden des Blätterteigs auf die Masse klappen und den restlichen Blätterteig auflegen.
- 9** den Galaktobourekó für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen
- 10** den Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig mit etwas Wasser beträufeln und die Galaktobourekó in das vorgeheizte Backrohr auf der mittleren Schiene 30-40 Minuten goldbraun backen
- 11** nun den kalten Sirup langsam und gleichmäßig über den Kuchen verteilen, diesen Vorgang solange wiederholen bis der Kuchen mit dem Sirup gut getränkt ist. Dieser Vorgang kann mehrere Stunden dauern.
- 12** portionieren und servieren