



Basbousa – Arabischer Griesskuchen

Zubereitung für 25 Personen:

750 g Weichweizengriess
300 g + 700 g Zucker
750 g Joghurt
350 ml Pflanzenöl
9 EL Kokosraspeln
3 EL Backpulver
1 l Wasser
5 EL Rosenwasser
18 geschälte, ganze Mandeln, halbiert

Zubereitung:

In einer mittelgroßen Schüssel Griess, 300 g Zucker, Joghurt, Öl, Kokosraspeln und Backpulver vermischen. 30 Minuten stehen lassen.

In einem kleinen Topf Wasser, 700 g Zucker und Rosenwasser vermischen und zum Kochen bringen. 3-4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Ofen auf 180° C / Gasherd Stufe 4 vorheizen. Die Griessmischung in 2 gefettete 31x22 cm (Teig halbieren) grosse ofenfeste Formen füllen. In 12 Quadrate oder Rhomben schneiden und jedes davon mit einer Mandelhälfte garnieren.

20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen bis der Teig leicht gebräunt ist. Auf Backofengrill umschalten und 2-3 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und noch heiss gleichmäßig mit dem abgekühlten Sirup übergießen. Warm servieren.