CHEFKOCH

Rezept online aufrufen

Galaktoboureko - griechischer Grießauflauf



Den Sirup sollte man zuerst zubereiten, da er kalt sein muss, bevor man ihn auf den Auflauf gießt.

Grieß und Vanillepuddingpulver mit etwas kalter Milch anrühren. Restliche Milch aufkochen lassen, Grieß-/Puddingpulvermischung unterrühren.
Eier mit Zucker und flüssiger Butter verrühren und unter die Grießmasse rühren.

Eine rechteckige Auflaufform mit Butter ausstreichen, die Hälfte des Blätterteigs hineinlegen, Creme darauf verteilen und mit restlichem Blätterteig abdecken. Den Blätterteig mit einem Messer an der Oberfläche rautenförmig einschneiden, mit ein wenig Wasser bespritzen und bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Für den Sirup Feinkristallzucker mit Wasser aufkochen und solange köcheln lassen, bis sich dieser aufgelöst hat. Dann Zimt und Zitronensaft dazugeben. Sirup auskühlen lassen.

Heißen Grießauflauf aus dem Backrohr nehmen und sofort mit abgekühltem Sirup übergießen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Creme:

50 g	Weichweizengrieß
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
700 ml	Milch, kalt
4	Ei(er)
125 g	Zucker
2 EL	Butter, weich

Für den Teig:

500 g	Blätterteig
65 g	Butter

Für den Sirup: :

375 g	Zucker
250 ml	Wasser, lauwarm
1 TL	Zimt
1	Zitrone(n), ausgepresst