



REVANI / TÜRKISCHER GRIESSKUCHEN / RAMADAN REZEPT



Der Grießkuchen gehört zu den Süßspeisen, welche ich gerne zu Feiertagen wie Ramadan oder Opferfest zubereite. Aber auch für Besuch wie Freunde oder Familie ist Revani Tatlıs ein super Dessert. Der Kuchen ist nicht zu süß und schmeckt leicht und erfrischend. In der Türkei wird er auch gerne mit Eis oder stichfestem Joghurt serviert. Der Kuchen ist total saftig und halt sich luftdicht verpackt im Kühlschrank mehrere Tage. Den Kuchen könnt ihr auch ganz einfach in einer eckigen Form zubereiten.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
1 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

Höhe: 10 cm

ZUCKERSIRUP

Gib Zucker und das Wasser in einen Topf ein und lasse den Zuckersirup aufkochen. Lasse ihn etwa 3 Minuten sprudelnd kochen und füge dann den Zitronensaft hinzu. Nimm den Zuckersirup vom Herd herunter und lasse ihn komplett abkühlen.

ZUCKERSIRUP:

- 300 g** Zucker
- 400 g** Wasser
- 1** Zitrone (Saft)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor und stelle einen Backring auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

GRIESSKUCHEN:

- 3** Eier
- 1 Pr.** Salz
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 100 g** Zucker
- 100 g** Sonnenblumenöl
- 100 g** Milch
- 300 g** Hartweizengrieß
- 70 g** Mehl
- 3 TL** Backpulver

GRIESSKUCHEN

Verrühre die Eier mit dem Salz, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und Zucker für etwa 5 Minuten weiß cremig. Rühre das Öl und die Milch kurz ein. Reibe die Zitronenschale fein und verrühre sie mit dem Hartweizengrieß, dem Mehl und Backpulver. Rühre die Zutaten kurz in den Teig ein und fülle ihn dann in die Backform ein. Backe den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 °C O/U für etwa 25-30 Minuten. Führe ein Stäbchenprobe durch und nimm den Kuchen aus dem Ofen, sobald er gar ist.

ZUM SERVIEREN:

- 100 g** Milch (kalt)
- 30 g** Kokosraspeln

SERVIEREN

Gieße dann sofort die kalte Milch darüber und lasse sie kurz einziehen. Gieße dann den kalten Zuckersirup darüber und decke den Kuchen ab. Lasse ihn vollständig erkalten. Löse den Kuchen mithilfe eines Backformmessers aus der Backform und schneide ihn in die typische Rautenform. Schneide den Kuchen hierfür zuerst in Viertel. Verwende anschließend verschieden große, runde Teller, um dann die Rauten im jeweiligen Viertel zu markieren und zu schneiden. Lege dafür den kleinsten Teller mittig auf den Kuchen und schneide im 45°-Winkel zu den Vierteln die Stücke rautenförmig. Bestreue den Kuchen mit den Kokosraspeln oder belege die Rauten nach Belieben mit Kokosraspeln oder auch mit gemahlenden Pistazien. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!