

# GALAKTOBOUREKO / DESSERT NACH GRIECHISCHER ART / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #61



## - ANZEIGE -

Ein leckeres Dessert aus Blätterteig und Grießpudding. Bestimmt habt ihr Galaktoboureko schonmal beim Griechen oder sogar in Griechenland gegessen. Ich habe mich für eine nussige Variante mit Walnüssen und Pistazien entschieden. Das Dessert wird bereits vor dem Backen eingeschnitten und bekommt so sein Rautenmuster. Nach dem Backen wird es direkt mit dem Zuckersirup übergossen und bekommt so seinen schönen Glanz. Ihr könnt das Dessert warm oder kalt servieren, eine Kugel Eis passt sehr gut dazu.



Zubereitungszeit  
**40 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**20 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 27 cm

Breite: 37 cm

## ZUCKERSIRUP

Verrühre das Wasser mit dem Zucker, der Zitronenschale, etwas Zitronensaft und Zimt in einem kleinen Topf und lasse den Sirup so lange einkochen, bis er etwas dickflüssiger ist. Nimm den Zuckersirup vom Herd und lasse ihn abkühlen.



**Tipp:** Du kannst die Konsistenz des Zuckersirups testen, indem du ihn von einem Löffel herunterfließen lässt. Fließt er wie an einem Faden herunter, hat er die perfekte Konsistenz.

## ZUCKERSIRUP:

- 200 g** Wasser
- 250 g** Zucker
- 1** Zitrone (Saft und Abrieb)
- 1 TL** Zimt

## GRIESSPUDDING:

- 500 g** Milch
- 160 g** Weichweizengrieß
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz

## GRIESSPUDDING

Lasse die Milch in einem Topf aufkochen. Nimm den Topf vom Herd, rühre Weichweizengrieß und Vanilleextrakt in die Milch ein und lasse den Grießpudding lauwarm abkühlen. Verrühre in der Zwischenzeit die Eier mit Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig und hebe die Eiermasse portionsweise unter den lauwarmen Pudding.

## GALAKTOBOUREKO:

- 2** Blätterteig
- 50 g** Butter (flüssig)
- 100 g** Walnusskerne

## GALAKTOBOUREKO SCHICHTEN

Lege die Backform mit Blätterteig aus und lasse einen Rand überstehen. Verteile etwas flüssige Butter auf dem Blätterteig, hacke die Walnusskernhälften grob und verteile sie darauf. Gieße nun den Pudding darüber und decke ihn mit dem restlichen Blätterteig ab. Bestreiche die Oberfläche des Blätterteigs mit der übrigen flüssigen Butter. Stelle das Galaktoboureko für etwa 20 bis 30 Minuten in den Gefrierschrank, so kannst du es anschließend besser schneiden.

## DEKORATION:

- 50 g** Pistazien

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## GALAKTOBOUREKO BACKEN UND SERVIEREN

Schneide das Galaktoboureko in Rauten und backe es im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 30 Minuten. Nimm das Galaktoboureko aus dem Ofen und übergieße es noch warm mit dem abgekühlten Zuckersirup. Hacke die Pistazien und

## GALAKTOBOUREKO / DESSERT NACH GRIECHISCHER ART / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #61



streue sie darüber. Du kannst das Galaktobourekko warm oder kalt servieren und mehrere Tage abgedeckt im Kühlschrank lagern. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!