

SYRISCHER GRIESS

BASISA



Teig		
500g 200g 300g 1 TL 1/2 TL 40g	Weichweizen - Grieß Zucker Joghurt 10 % Backpulver Natron Butterschmalz	Grieß, Zucker, Joghurt, Backpulver, Natron und Butterschmalz in einer Schüssel zu einem Teig verrühren, abgedeckt ca. 12 Std. kaltstellen.
Sirup		
100 ml 100 g ½ TL	Wasser Zucker Orangenblütenwasser	Wasser und Zucker so lange einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entstanden ist. Abkühlen lassen, Orangenblütenwasser einrühren.
Backen		
1 EL 1 EL 100g 50g 50g	Butterschmalz Tahin (Sesampaste) Pistazien Mandeln Cashews	<p>Backblech mit Backpapier belegen. Backrahmen Größe: Ca. 30 x 24 cm aufsetzen.</p> <p>Butterschmalz und Tahin vermengen, den Boden des Backrahmens damit einstreichen. Den Teig mit feuchten Händen im Backrahmen verteilen und gleichmäßig festdrücken.</p> <p>Den Teig in kleine Quadrate ca. 3 x 3 cm nur an der Oberfläche einteilen. In jedes Quadrat einer Mandel, zwei bis drei Pistazien und eine Cashews - Nuss drücken. Backen: 180°C ca. 20 Min. Die Oberfläche sollte leicht gebräunt sein.</p> <p>Etwas abkühlen lassen. Das noch warme Gebäck mit Sirup beträufeln. Quadrate schneiden.</p>

Tipp. Sie könnten den Sirup auch durch Hollunderblüten-Sirup ersetzen! Ist zwar nicht so orientalisch, aber vielleicht steht der bei Ihnen in der Speisekammer.

