

Sternsinger - Rezept

BASBUSSA

Mmmhhhhh...

Eine süsse Versuchung aus dem Libanon –
Zum Teilen und Geniessen.



Zuerst Sirup zubereiten:

Damit die Basbussa gelingt, wird der Sirup noch über den heissen Kuchen verteilt. In einer kleinen Pfanne Wasser, Zucker und Zitronensaft mischen und zum Kochen bringen. Während 15 Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Orangenblüten-Wasser und Butter hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Basbussa:

Griess, Zucker, gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben und vermischen. Geschmolzene Butter zugeben und vermischen. Natur-Joghurt und Milch zugeben und vermischen. Salz, Backpulver und ungetrennte Eier hinzugeben und vermischen. Die Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech gleichmässig verteilen. Anschliessend während einer Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem Messer kleine Vierecke in die noch ungebäckene Teigmasse vorzeichnen und mit je einer ungeschälten Mandel dekorieren. Während 30 Minuten in der Ofenmitte bei 180 Grad Celsius backen. Unmittelbar danach mit dem kalten Sirup tränken. Abkühlen lassen und in die vorgezeichneten Portionen schneiden.

Zutaten für ein grosses Backblech (39 x 33 cm)

500g mittelkörniger Griess
250g Naturjoghurt
200g gemahlene Mandeln
200g geschmolzene Butter
100g Zucker
180g geschälte Mandeln
2 Eier
250ml Milch
2 KL Backpulver oder Backhefepulver
2 Prisen Salz

Für den Sirup

500g Zucker
Saft einer ausgepressten Zitrone
7dl Wasser
0,8 dl Orangenblüten-Wasser (alternativ: 0,5 dl Rosen-Wasser)
2 KL Butter

Fertig ist das kulinarische Erlebnis aus dem Libanon. En Guete!

missio

Kinder helfen Kindern