



Galaktoboureko

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Wasser	200 g
Zucker	350 g
Bio Zitronen	1 St.
Zimt	1 TL
Milch	500 g
Weichweizengrieß	160 g
Vanilleextrakt	1 TL
Eier	4 St.
Salz	
Blätterteig	2 St.
Butter	50 g
Walnusskerne	100 g
Pistazien	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, große Auflaufform, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen, Palette, Zitruspresse

1. Zuckersirup

Verrühre das Wasser mit 250 g 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.

2. 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 100 g Zucker und Salz in einer Rührschüssel schaumig und hebe die Eiermasse portionsweise unter den lauwarmen Pudding.

3. 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.

4. Vorheizen

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

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

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	739 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	16 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	36 g