

# **Syrischer Grießkuchen**

Von Dawin Kalach aus Münster

## **Zutaten für den Teig:**

3,5 Tassen Grieß  
1,5 Tassen Joghurt  
1 Tasse Zucker  
200 g Butter  
1 Pck. Backpulver  
2 Pck. Vanillezucker

## **Zutaten für den Sirup:**

2 Tassen Zucker  
1 Tasse Wasser  
Etwas Zitronensaft oder Rosenwasser

## **Zum Dekorieren:**

1 Handvoll Pistazien, Kokosraspeln oder Mandeln

## **Zubereitung:**

Joghurt mit Backpulver vermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen, anschließend den Joghurt dazugeben und gut verrühren. Den Teig abgedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen, besser noch 2 Stunden, damit der Grieß quellen kann. Währenddessen die Pistazien kleinhacken und mit den Kokosraspeln vermischen.

Ein Backblech oder eine Backform gut einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend die Pistazien-Kokos-Mischung drüberstreuen. Mit Alufolie abdecken und diese mit Löchern versehen, damit der Teig nicht zu dunkel wird. Bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sirup zubereiten. Dafür das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren den Zucker darin auflösen. 5-10 Minuten leicht weiterköcheln lassen, so dass das Wasser etwas verkocht und eine Art flüssiger Sirup entsteht. Einen Schuss Zitronensaft (oder wahlweise Rosenwasser, je nach Geschmack) dazugeben und nochmal ca. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend den Sirup sofort nach dem Backen auf den noch heißen Kuchen geben und einziehen lassen, bis er vollständig eingezogen ist.

Kuchen abkühlen lassen. Zum Schluss mit der restlichen Pistazien-Kokos-Mischung und Mandeln dekorieren.

## **Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!**

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen!

Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse:  
studio.muenster@wdr.de Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und  
Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen  
und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem  
Fernsehbeitrag zusammen.