

Fudge Brownie Sundae Cake

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Griess
Info
Griechisch

1 l Milch
1 1/2 c Zucker; (1)
1 c Feiner Grieß
5 Eier
3 1/2 tb Butter
1/2 kg Phyllo-Teig
3 1/2 c Zucker; (2)
1 sl Zitronenschale
1 c Zitronensaft
2 1/2 c ;Wasser
1 ds Rosenwasser

* QUELLE

- Gepostet: Nikos Tavridis
- 4.3.95

Nikos Tavridis: Dieser lange und schwer auszusprechende Name lässt das Herz jeden "Meraklis" (griechisch für Kenner, Gourmet) höher schlagen. Es gehört zu jenen griechischen Süßspeisen, von denen uns der Verstand und jeder Arzt abrät, die in dieser Fitness-bewusst Ära völlig fehlplaziert sind. Die Gattung der sirupgetraenkten Phylloteignachspeisen wurde im byzantinischen Hof geschaffen in der späteren Periode des ostroemischen Kaiserreichs (900 bc. bis 1453). Diese übernahmen später die Türken, wobei heute fälschlicherweise behauptet wird, es sind originär türkische Rezepte. Dem wahrlich unbeschreibbaren Genuss steht eine horrend aufwendige Zubereitung, wofür eine Frau (traditionell muss es eine Frau sein; Feministinnen im Echo, bitte Augen zu) gut einen halben Tag braucht.

Die Milch mit dem Zucker (1) aufkochen lassen, dann den Grieß unter ständigem Rühren dazugeben. Auf kleiner Flamme kochen lassen, bis der Grießbrei dick wird. Die Eier zusammen mit dem Vanillezucker schlagen. Den Grießbrei vom Herd nehmen und langsam die Eier hineinrühren. Auch die Butter dazugeben und gut verrühren. Diese Creme lässt man jetzt abkühlen, indem man von Zeit zu Zeit umrührt, damit sich keine Haut bildet.

Eine mittelgroße Backofenform buttern; die Hälfte der Phylloblaetter auf den Boden der Form legen, indem man jede vorher einzeln mit Butter bestreicht. Die Creme darüber verteilen. Überstehende Phylloraender darueberschlagen, auch diese mit zerlassener Butter bestreichen. Die restlichen gebutterten

Phylloblaetter darueberlegen. Mit einem scharfen Messer überstehende Ränder abschneiden.

Die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen und mit einem scharfen Messer die oberste Schicht in Portionsgrößen einschneiden. Im mittelheißen Backofen 30 Min. lang backen.

In der Zwischenzeit bereitet man den Sirup zu: Man kocht das Wasser zusammen mit dem Zucker (2) und der Zitronenschale 5 Min. lang und fügt das Rosenwasser hinzu. Wenn man den Phyllo-Kuchen aus dem Ofen genommen hat, gießt man den warmen Sirup drüber.

Bei der *Weinempfehlung* sieht es düster aus: Den einzigen Wein, den ich kenne, der mehr Zucker hat als ein Galaktobureko, ist ein Tokay Essencia, ein Nektar im wahrsten Sinn, denn der Wein enthält bis zu 600 g Zucker/Liter (Honig enthält 400 g Zucker pro Liter!). Man kann es ja probieren. Für die Folgen uebernehme ich keine Haftung :-)))

Am besten genießt man das Galaktobureko so um 17:00 nachmittags, im Sommer nach einer ausgiebigen Siesta an einem Kafention (= Cafe) mit einem variglikon, also eine Art griechischen Mokka, schwer und süß und einem Glas eiskaltem Wasser. Wenn es auch Sommer ist und das Meer ein paar hundert Meter entfernt ist, dann ist das Leben in Ordnung.