

BOUGATSA MIT GRIESSPUDDING-CREME (BLÄTTERTEIG-GRIESSPUDDING-KUCHEN):

ZUTATEN:

- 1,5 Liter Milch
- 250 g Zucker
- Halber Teelöffel Vanilleextrakt
- 250 g feiner Grieß
- 3 Esslöffel ungesalzene Butter
- Prise Salz
- 1 Packung Blätterteig
- 150 g ungesalzene Butter
- 80 - 100 g Puderzucker
- 2 Teelöffel Zimt



THESSALONIKI

VORBEREITUNG

Mischen Sie den Zucker und die Milch in einem Topf mittlerer Größe. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und gut umrühren, um den Zucker aufzulösen.

Rühren Sie weiter und fügen Sie nun nach und nach den Grieß und eine Prise Salz hinzu. Lassen die Mischung für 3 Minuten kochen bis diese eindickt.

Fügen Sie 1 Esslöffel Butter und das Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie, um beides gut unterzumischen.

Gießen Sie die Mischung in eine Schüssel, bedecken Sie die Oberfläche mit Backpapier und lassen Sie alles vollständig abkühlen.

Schmelzen Sie die restliche Butter und stellen Sie diese beiseite.

Rollen Sie den Blätterteig aus und legen Sie ihn zwischen zwei saubere Geschirrtücher auf die Tischplatte. Bestreichen Sie eine 34X36 cm Kuchenform mit Butter. Bestreichen Sie nun einen Teil des Blätterteigs mit Butter und legen Sie ihn mit überhängenden Rändern in die Kuchenform.

Wiederholen Sie dies mit 6 weiteren Teilen und ändern Sie den Winkel jedes Mal leicht, wenn Sie das Blätterteigstück in die Kuchenform legen. Dies erzeugt eine gleichmäßige Blätterteigkante um die Kuchenform herum.

Verteilen Sie den Grießpudding gleichmäßig auf dem Blätterteig.

Decken Sie nun die Oberfläche des Kuchens ab, indem Sie die überhängenden Blätter nach unten falten und eins nach dem anderen mit Butter bestreichen. Bestreichen Sie jedes der verbleibenden Blätterteigstücke mit Butter und fächern Sie diese über die Kuchenform, um sie die Oberfläche vollständig zu bedecken.

Anschließend den Kuchen oben nochmals mit Butter bestreichen und dann die Kuchenform im Ofen bei 180 ° C für 30 min goldbraun backen. Lassen Sie die Bougatsa danach abkühlen.

Mischen Sie den Puderzucker und den Zimt und stäuben Sie die Mischung großzügig über die Oberfläche der Bougatsa. Danach können Sie den Blätterteigkuchen in 6 Stücke schneiden.

Bougatsa wurde in Thessaloniki bekannt, als einige traditionsreiche Konditoren aus der Region in die Stadt zogen. Dieses üppige Pudding-Gebäck wurde ein sehr beliebter süßer Snack und es eröffneten Hunderte von Konditoreien, in denen süße oder herzhaftere Bougatsas mit Käse, Hackfleisch oder Spinat serviert werden.