

Basbousa

Zutaten

Für den Teig

- 2 Tassen Mehl
- 2 Tassen Grieß
- 2 Tassen Joghurt
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Sonnenblumenöl
- 2 Tassen Kokosraspeln
- 10 Eier
- 2x Backpulver

Für den Zuckersirup:

- 400 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- Zitronenabrieb
- 2 EL Rosenwasser oder
2 EL Orangenwasser



*Optional: Mit einer Mandel
oder einer Pistazie pro
Stück verzieren*



Dieses Gericht ist in der gesamten arabischen Welt, den Balkanstaaten und den Maghreb-Staaten weit verbreitet. Basbousa ist ein populäres Gericht speziell im Ramadan. Es wird z. B. in Israel gern mit Datteln gefüllt, in einigen arabischen Ländern auch mit einer Milchcreme.

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig gut verrühren. Nach Möglichkeit nicht mit der Maschine, sondern per Hand.
2. Die Zutaten für den Zuckersirup in einer separaten Schüssel verrühren.
3. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180 Grad für ca. 20 min. backen.
4. Anschließend abkühlen lassen und mit dem vorbereiteten Sirup übergießen.
5. Nach dem Abkühlen wird der große Kuchen immer in Quadrate bzw. Rauten, die Diamanten symbolisieren sollen, geschnitten und serviert.

Herkunftsland

Ägypten

