

Griechischer Grießkuchen mit Orange



Knuspriger Filoteig, cremige Grießfüllung und aromatischer Orangensirup. Dieser griechische Grießkuchen vereint alles, was ein gutes Dessert ausmacht: knusprige Schichten aus Filoteig, eine cremige Vanille-Grieß-Füllung und einen aromatischen Sirup, der nach dem Backen über den Kuchen gegossen wird. Für meine Variante habe ich die klassische Zitrone durch Orange ersetzt. Das sorgt für eine fruchtigere, sommerliche Note und erinnert mich sofort an meinen letzten Griechenlandurlaub.

Backzeit Teig: 50 min

Temperatur Teig: 180°C, O/U

Backform: Rechteckig

Durchmesser: ca. 20 x 20 cm

Anspruch: ★☆☆☆☆

Zutaten

FÜR DEN FILOTEIG

- ☐ 225 g Filoteig
- ☐ 125 g Butter

GRIESSCREME

- ☐ 1 Liter Milch
- ☐ 160 g brauner Zucker
- ☐ 70 g feiner Grieß
- ☐ 1 EL Butter
- ☐ Vanilleschote
- ☐ 2 Eier

ORANGENSIRUP

- ☐ 120 ml Wasser
- ☐ 240 g Zucker
- ☐ Prise Zimt
- ☐ Saft einer halben Orange
- ☐ Schale einer halben Orange

TIPP

Ich schäle die Orangenschale gerne in längeren Streifen statt sie direkt fein abzureiben. Die Streifen dürfen einige Minuten im Sirup mitziehen und werden anschließend wieder herausgenommen. So gibt die Schale ihr Aroma ab, ohne dass kleine Stückchen im Sirup zurückbleiben. Die ausgekochten Orangenschalen hebe ich anschließend auf – was ich daraus mache, zeige ich euch später.



Zubereitung

VORBEREITUNG

Am einfachsten gelingt die Zubereitung, wenn alle Zutaten bereits vorbereitet sind. Die Butter kann vorab geschmolzen werden, die Eier sollten Zimmertemperatur haben und der Filoteig erst kurz vor der Verarbeitung aus der Verpackung genommen werden. Außerdem empfiehlt es sich, den Sirup bereits vor dem Backen zuzubereiten und vollständig abkühlen zu lassen, da er später kalt über den heißen Kuchen gegossen wird.

1. SIRUP

Für den Sirup werden Wasser, Zucker, Zimtstange, Orangensaft und die Orangenschale in einen Topf gegeben. Alles einmal aufkochen und anschließend etwa drei Minuten leicht köcheln lassen. Danach den Sirup vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

2. GRIESSCREME

Für die Creme die Milch zusammen mit dem braunen Zucker langsam erhitzen. Den feinen Grieß nach und nach unter ständigem Rühren einrieseln lassen, damit keine Klümpchen entstehen. Anschließend Vanille und Butter hinzufügen und weiterrühren, bis die Masse deutlich eindickt. Die Creme kurz abkühlen lassen. Die Eier verquirlen und langsam unter ständigem Rühren einarbeiten, bis eine glatte, cremige Füllung entsteht.

3. ZUSAMMENSETZEN

Die Backform mit Butter einfetten. Die Hälfte der Filoteigblätter in die Form legen und jede Schicht sorgfältig mit geschmolzener Butter bestreichen. Die Grießcreme gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Überstehende Teigländer nach innen klappen. Anschließend die restlichen Filoblätter darüber schichten und ebenfalls jede Lage mit Butter bestreichen. Überstehenden Teig abschneiden, die Oberfläche leicht mit etwas Wasser besprühen und die Form für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

4. BACKEN

Den Kuchen anschließend bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa eine Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist. Direkt nach dem Backen den kalten Sirup gleichmäßig über den heißen Kuchen gießen. Nun benötigt der Kuchen mindestens ein bis zwei Stunden Zeit, damit er den Sirup vollständig aufnehmen kann.

SERVIERTIPP

Am besten schmeckt der griechische Grießkuchen bei Zimmertemperatur. So kommen sowohl die cremige Füllung als auch die Aromen von Vanille, Orange und Filoteig am besten zur Geltung.

Mit Liebe gebacken,

Amelie