

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Grießkuchen "Nur ein Kuss"

Zutaten

2 Tassen
Zucker
1/2 Tasse
Wasser
2 Tropfen
Zitronensaft
2 Tassen
Grieß
1/2 Tasse
Zucker
250 ml
Sojajoghurt
50 g
Margarine
125 ml
Soja- oder Hafersahne
1/2 Tasse
Kokosflocken
1 Packung
Vanillezucker
1 TL
Backpulver

evtl. ganze Mandeln

Nach einem ägyptischen Originalrezept (Basbosa).

Zubereitung

Die ersten drei Zutaten in einen Topf schütten, aufkochen und kurz weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit beginnt etwas einzudicken. Den Sirup nun abkühlen lassen.

Wichtig: Nicht zu lange kochen, damit der Sirup nicht zu dickflüssig wird!

Die übrigen Zutaten miteinander gut vermischen und im Ofen bei etwa 170 Grad solange backen, bis der Teig eine leicht bräunliche Farbe annimmt (siehe Foto).

Nun den kalten Sirup auf dem heißen Kuchen verteilen und eventuell mit ganzen Mandeln dekorieren.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Dessert,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: vegan.at / 2009-03-03 10:57:37

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1780

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1780

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>