Revani Tatlisi – Türkischer Grießkuchen vom Blech



Türkischer Grießkuchen vom Blech. Süß und saftig da der Kuchen mit Zuckersirup getränkt wird.

1 Blech

Zubereitungszeit: 20 min
Wartezeit: 3 Std
Backzeit: 25 min

Für den Zuckersirup

- 500 g Zucker
- 750 g heißes Wasser
- Saft einer Zitrone

Für den Teig

- 4 Eier
- 200 g Zucker

1 TL Vanille-Extrakt
300 g Joghurt, natur
225 g Öl, neutral
Abrieb 1 Bio-Zitrone
250 g Mehl
1 P. Backpulver
50 g Mandeln, gemahlen
200 g Weichweizengrieß

Zum Verzieren

Pistazien, gemahlen
Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

1. Zuerst den Zuckersirup zubereiten. Dazu das heiße Wasser und Zucker in einem Topf verrühren, aufkochen lassen und anschließend 15 Minuten köcheln lassen. Dann den Zitronensaft dazugeben und weitere 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur einköcheln lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Ein Backblech (ca. 30 x 40 cm) leicht einfetten und bereitstellen.
4. Für den Teig Eier und Zucker schaumig aufschlagen.
5. Joghurt, Öl, Vanille und Zitronen-Abrieb dazugeben und unterrühren.
6. Mehl, Backpulver, Mandeln und Grieß in einer separaten Schüssel mischen und auf den Teig sieben. Die trockenen Zutaten mit einem Kochlöffel, Schneebesen oder Kuchenspatel unterheben, bis ein geschmeidiger Teig ohne Mehlklumpen entstanden ist.
7. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
8. Für ca. 20-25 Minuten in der Ofenmitte backen. Bitte einen Stäbchentest machen, bevor ihr den Kuchen aus dem Ofen holt.
9. Den Kuchen nicht aus der Form lösen! Der wird während er noch heiß ist, mit dem abgekühlten Zuckersirup übergossen. Das geht super mit einer Suppenkelle. Mit

Sicherheit werdet ihr nicht den kompletten Sirup benötigen. Der Kuchen soll zwar gut fecht sein, aber nicht im Sirup schwimmen. Den Kuchen für mindestens 3 Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

10. Den Rand der Form entfernen und den Kuchen in gleichmäßige Stücke schneiden (Quadrate, Rauten oder Rechtecke).
11. Nach Wunsch mit gemahlenen Pistazien und Kokosraspeln bestreuen.