

Galaktoboureko

450g Tiefkühl-Blätterteig
500 ml Milch
250 ml Schlagobers
120 g feiner Grieß (oder feines Reismehl)
4 EL weiche Butter
12 EL flüssige Butter
3 Eier
1 Pkg Vanillezucker
150 g Zucker
1 Prise Salz

Sirup

1 unbehandelte Zitrone
300 ml Wasser
200 g Zucker

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. **Milch** und **Obers** erhitzen, den **Grieß** einrieseln lassen und den Brei fünf Minuten lang köcheln. In die abgekühlte Masse 4 EL **Butter** mischen.

Eier trennen und **Dotter** mit **Vanillezucker** und 150 g **Zucker** schaumig rühren.

Eiweiß mit **Salz** zu Schnee schlagen. Die Dottermischung und danach den Schnee vorsichtig unter den Brei heben. Backofen auf ca. 175° C vorheizen.

Blätterteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in sechs große Rechtecke schneiden.

In eine Auflaufform drei Teigplatten legen und etwas an den seitlichen Rändern der Form hochziehen. Den Teig mit jeweils 2 EL flüssiger Butter bepinseln.

Brei auf dem Teig verteilen und die Teigränder darüber schlagen.

Mit den restlichen Teigplatten abdecken und ein rautenförmiges Muster hinein schneiden. Zerlassene Butter darüber pinseln.

Auf mittlerer Schiene ca. 50-60 Minuten backen bis es goldbraun ist.

500 ml **Wasser** mit 200g **Zucker** zum Kochen bringen. **Zitronenschale** dazu geben und zehn Minuten bei mittlerer Hitze ohne Deckel kochen.

Zitronensaft dazu geben und nochmals aufkochen. Den Sirup über den fertigen Kuchen gießen. Dazu passt **Vanilleeis**.

Gutes Gelingen!