

Griesskuchen



250 g Weichweizengrieß
450 g Zucker
225 g fettarmes Naturjoghurt
125 ml Pflanzenöl
3 EL Kakaoraspeln
1 EL Backpulver
350 ml Wasser
2 EL Rosenwasser

- In einer mittelgroßen Schüssel Grieß, 100 g Zucker, Joghurt, Öl, Kakaoraspeln und Backpulver vermischen. 30 Minuten stehen lassen.
- In einem kleinen Topf Wasser, 350 g Zucker und Rosenwasser vermischen und zum Kochen bringen. 3-4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- Ofen auf 180 C / Gasherd Stufe 4 vorheizen.
- Die Grießmischung in eine gefettete, ofenfeste Form füllen.
- 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Teig leicht gebräunt ist. Auf Backofengrill umschalten und 2-3 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß gleichmäßig mit dem abgekühlten Sirup übergießen.
- Warm servieren, schmeckt aber auch kalt gut.