

Galaktoboureko

Nachtisch-Klassiker der Greek-Cuisine

Golden, knusprig und süß mit Sirup. Unser traditionelles Galaktoboureko-Rezept stellt Ihr ganz einfach in drei Stufen her. Traditioneller und authentisch griechischer Puddingkuchen der auf Anhieb gelingt. Galaktoboureko ist ein süßer Klassiker der Greek-Cuisine. Knusprig süße Perfektion die Euch auf der Zunge zergehen wird. Der knackige Filo-Teig und der im Mund zerfließende köstliche Sirup, gepaart mit cremigem Pudding ergeben einfach eine köstliche Gesamt-Komposition, die ihres Gleichen sucht. Für die in diesem Rezept beschriebene Variante des griechischen Nachtisch-Rezeptes müsst Ihr nicht in Griechenland aufgewachsen sein. Gelingsicher könnt Ihr den Klassiker ganz einfach zuhause zubereiten und so griechisches Flair auf den Tisch zaubern. Für das Rezept verwendet Ihr Filoteig oder auch Phyllo-Teig. In der türkischen Variante wird alternativ Yufka-Teig benutzt. In der original griechischen Galaktoboureko Variante wird eine besondere Butter, welche aus einer Schaf-Kuhmilch-Mischung hergestellt wird, verwendet. Nutzt auf jeden Fall eine qualitativ hochwertige Butter.

Zutaten

- 500 g Filo-Teig (12 – 14 Blätter)
- 250 g Butter
- FÜR DEN PUDDING:
- 180 g fein gemahlener Grieß
- 220 g Zucker
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 40 g Butter
- 1 TL Vanilleextrakt
- 500 ml Sahne
- FÜR DEN SIRUP:
- 320 ml Wasser
- 580 g Zucker
- 1 EL Honig
- 1 Zitrone
- 1 Zimtstange
- 10 Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

- Als erstes bereitet Ihr den hausgemachten Sirup zu. Dafür den Zucker, das Wasser, die Schale der Zitrone, die Zimtstange und die Zitrone in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Honig hinzufügen und umrühren. Den Sirup

beiseite, stellen und vollständig abkühlen lassen.

- Als nächstes bereitet Ihr den Pudding für das Galaktobourek zu. Dafür die Milch, die Sahne und ca. 120 g Zucker in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Mischung dabei nicht verquirlen. Sobald die Milch kocht und sich erwärmt, den Grieß und den Vanilleextrakt langsam unter Rühren hinzufügen. Die Hitze auf mittlere Stufe zurückschalten und unter ständigem Rühren eine cremige Masse herstellen. Die Pfanne vom Herd nehmen, ein Stückchen Butter hinzufügen und unterheben. Nun lasst Ihr die Masse auf etwa 50 Grad abkühlen. Dabei immer mal wieder umrühren.
- Nun schlägt Ihr die Eier auf und trennt das Eigelb vom Eiweiß. In diesem Spezialrezept schlägt Ihr die Eier, bis eine Baisercrème entsteht und hebt sie unter die Grießcrème, so wird der Pudding besonders fluffig. Gebt das Eiweiß und etwa 50 g Zucker in eine Rührschüssel und schlägt das Eiweiß und den Zucker mit einem Handrührgerät so lange, bis die Masse sehr dick und glänzend wird und sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Dann stellt Ihr die Masse beiseite.
- Nun nehmt Ihr eine Schüssel gebt die vier Eigelbe und 50 g Zucker hinein und verquirlt das Ganze, bis die Mischung dick und schaumig ist. Das dauert etwa 5-7 Minuten.
- Mit einem Spatel hebt Ihr nun 1/4 der Baisers-Mischung unter die Eigelb-Zucker-Mischung und gebt dann nach und nach in der gleichen Methode den restlichen Baisers dazu. Die Meringue- oder Baiser-Mischung hebt Ihr nun unter die Pudding-Mischung und stellt das Ganze wieder beiseite.
- Nun nehmt Ihr ein Backblech und bestreicht es mit langsam geschmolzener Butter. Den Boden belegt Ihr nun mit der Hälfte der Filoteig-Blätter. Die Blätter dürfen an den Seiten ein wenig überstehen. Danach bestreicht Ihr die Filoteig-Blätter nochmals mit geschmolzener Butter.
- Nun gebt Ihr den Pudding auf den Teig und verstreicht ihn gleichmäßig mit einem Löffel oder Spatel. Auf den Pudding legt Ihr nun die restlichen Filoteig-Blätter und beträufelt diese mit geschmolzener Butter. Den Filoteig solltet Ihr nun an den Rändern mit einem Pinsel leicht nach unten drücken so, dass Euer Galaktobourek an den Seiten verschlossen ist.
- Das Galaktobourek schneidet Ihr nun mit einem scharfen Messer schachbrettartig bis zur Creme in Stücke und gießt dann die restliche Butter darüber. Beträufelt das Ganze, mit ein wenig Wasser.
- Nun im auf 160 Grad vorgeheiztem Backofen für etwa 60 bis 70 Minuten backen, bis der Filoteig goldbraun und knusprig ist.
- Sobald der Galaktobourek fertig ist, langsam den kalten Sirup über den heißen Teig gießen und servieren, wenn der Sirup aufgesogen wurde.



Veröffentlicht von **Gourmet Magazin**

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/galaktoboureko/>