



Bougatsa mit Orangencreme

Bougatsa ist wohl die beliebteste Süßspeise Griechenlands. Der herrlich klebrige Grießpudding zwischen den knusprigen Lagen Filoteig eignet sich sowohl für die Kaffeetafel als auch für ein süßes Frühstück.

Für 1 Auflaufform (ca. 20 x 30 cm)

1 Bio-Orange
1 Vanilleschote
130 g Butter plus etwas mehr für die Form
80 g Weichweizengrieß
750 ml Milch
100 g Zucker
2 Eier (M)
1 Eigelb (M)
1 Rolle Filoteig aus dem Kühlregal
Puderzucker
kandierte Orangen

ZUBEREITUNG

Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. 100 g Butter in einem Topf zerlassen. Den Grieß zugeben und beides zu einer homogenen Masse vermengen. Anschließend Milch, Zucker, Orangenabrieb und Vanillemark unterrühren. Bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen so lange rühren, bis eine Puddingmasse entsteht. Vom Herd nehmen.

Die Eier mit dem Eigelb verquirlen. Wenn der Pudding lauwarm abgekühlt ist, die Eiermasse unterrühren. Auflaufform einfetten. Backofen auf 180 °C vorheizen.

30 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Filoteigblätter passend zur Auflaufform zurechtschneiden. 4 Lagen Filoteig in die Form legen, dabei jede Lage mit flüssiger Butter bestreichen. Darauf eine Schicht Pudding verteilen.

4 Lagen gefetteten Filoteig obenauf schichten und leicht andrücken. Den Rest des Puddings in die Form geben. Abschließend wieder 4 Lagen gefetteten Filoteig auflegen und leicht andrücken. Kurz setzen lassen, anschließend 40 Minuten backen.

Bougatsa in Stücke schneiden und mit Puderzucker und kandierten Orangen servieren.