



Basbousa mit Zitronencreme

Ein Rezept von Halima Pflipsen

Zutaten (für zwölf Stück):

Basbousa-Teig:

300 g Hartweizengrieß
80 g Kokosraspel, sehr fein
100 g Zucker
180 g Butter, geschmolzen
250 g Naturjoghurt (3,8 % Fett), zimmerwarm
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt (oder ½ Vanilleschote)
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zitronencreme:

400 ml Vollmilch
40 g Maisstärke
60 g Zucker
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Saft von 1 Zitrone
100 g Frischkäse
1 TL Vanilleextrakt (oder ½ Vanilleschote)
1 kleine Prise Salz

Zitronensirup:

150 g Zucker
150 ml Wasser
Saft von ½ Zitrone
2–3 breite Streifen Zitronenschale
2 EL Orangenblütenwasser

Außerdem:

Etwas Butter zum Einfetten der Form
40–50 g gehackte Pistazien
½ Bio-Zitrone
einige kleine, frische Minzblätter



Zubereitung:

Zunächst den Zitronensirup zubereiten. Dafür Zucker, Wasser und Zitronenschale in einen kleinen Topf geben. Aufkochen und anschließend zehn Minuten lang leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft sowie das Orangenblütenwasser unterrühren. Den Sirup vollständig abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Anschließend Grieß, Kokos, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Joghurt, geschmolzene Butter, Vanille und Zitronenabrieb verrühren. Die trockenen Zutaten hinzufügen und alles nur so lange verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Eine Obstkuchenform (28 cm) zunächst mit etwas Butter einfetten und anschließend mit etwas Grieß ausstreuen. Die Basbousa-Masse gleichmäßig in der Form verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Die Basbousa auf der mittleren Schiene etwa 30 bis 35 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

In dieser Zeit die Zitronencreme zubereiten. Von der kalten Milch etwa 100 Milliliter abnehmen und mit der Maisstärke und dem Zucker glatt verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die restliche Milch zusammen mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Vanilleschote in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote anschließend entfernen. Die Stärkemischung unter ständigem Rühren in die heiße Milch geben und weiter erhitzen, bis eine dicke Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und Zitronenabrieb, Zitronensaft sowie Salz unterrühren. Die Creme für circa fünf Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Frischkäse in die warme Creme rühren und die Creme etwas abkühlen lassen.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen. Den kalten Zitronensirup langsam und gleichmäßig über den noch heißen Kuchen geben. So zieht er optimal ein und sorgt für die typisch saftige Konsistenz. Auch die Seiten und die Oberfläche sollten etwas Sirup aufnehmen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und ihn danach vorsichtig auf eine Kuchenplatte schieben. Die vorbereitete Zitronencreme in die Mulde füllen und glatt verstreichen. Anschließend mit Pistazien, dünnen Zitronenscheiben und frischen Minzblättern dekorieren.

Tipp: Basbousa wird traditionell auch ohne Creme serviert. Für eine schnelle Variante den fertigen Kuchen mit Kokosraspeln oder gerösteten Mandelstücken bestreuen. Eine eckige Form eignet sich dafür besonders gut – der Kuchen muss nicht gestürzt werden.