

Harise

Für den Teig;

100 g	Butter, flüssige
3	<u>Ei(er)</u>
50 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL, gehäuft	Trockenhefe
1 TL, gehäuft	Backpulver
300 g	Grieß, feiner
200 g	Joghurt

Außerdem:

200 g	Zucker
200 ml	<u>Wasser</u>
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Rosenwasser oder
½ Pck.	Vanillezucker
	Kokosraspel oder
	Pistazien, gehackte



Zubereitung

☑Arbeitszeit ca. 15 Minuten☑Ruhezeit ca. 1 Stunde☑Gesamtzeit ca. 1 Stunde 15 Minuten

Ich gebe alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verrühre alles gut, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der leicht vom Löffel fällt. Dann gebe ich den Teig in eine gefettete Form und lasse ihn etwa eine halbe Stunde ruhen. Danach schiebe ich auf mittlerer Höhe die Form in den Ofen und backe den Kuchen bei 180 Grad ca. eine halbe Stunde, bis er eine goldene Farbe bekommt.

Während der Kuchen im Backofen ist, bereite ich den Sirup vor. Ich gebe Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen kleinen Topf und bringe das Ganze zum Kochen. Dann schalte ich den Herd auf die niedrigste Stufe und lasse den Sirup 5 Minuten köcheln. Danach nehme ich den Topf vom Herd und rühre Rosenwasser oder Vanillezucker in den Sirup

Wenn der Kuchen durchgebacken ist, lasse ich ihn in der Form und teile ihn darin mit einem Messer auf. Ich gieße den Sirup über den noch heißen Kuchen und bestreue den Kuchen mit etwas Kokos oder gehackten Pistazien.

AMENAH KASSAS

Harise