



MEIN GENUSS



Basbousa mit Orangensirup



It's a match!

Ein Hauch von unserem Orangenpfeffer und dein Basbousa schmeckt noch besser!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die weiche Pflanzenmargarine zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Die Buttermilch dazu mischen.
- 2 Den Gries, das Mandelmehl, das Backpulver und das Salz unterrühren.
- 3 Eine rechteckige Backform einfetten und mit dem Teig ausfüllen.
Backofen auf **175°C** vorheizen und den Grieskuchen für etwa **35 - 40 Minuten** backen.
- 4 Während der Kuchen im Ofen ist, den Orangensaft zusammen mit Zucker aufkochen, dabei gut rühren. Den Abrieb einer Orangenschale hinzugeben und mit dem **Orangenpfeffer** pikant abschmecken.
- 5 Der Grieskuchen wird in heißem Zustand mit dem Orangen-Sirup übergossen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und eine Prise Orangenpfeffer darüber streuen.

Zutaten

Für den Kuchen:

400 g Gries
100 g Pflanzenmargarine oder Butter
80 g Mandelmehl oder Gries
50 g Zucker
220 ml Buttermilch
1 TL Backpulver
eine Prise Salz

Für den Sirup:

220 ml Orangensaft
200 g Zucker
2 TL Orangenpfeffer
1 Orange, Schale

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 28.10.2026.