



## 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 12.12.2026.