



Basbousa mit Orangensirup

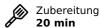


It's a match!

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







Zubereitung

- Die weiche Pflanzenmargarine zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Die Buttermilch dazu mischen.
- Den Gries, das Mandelmehl, das Backpulver und das Salz unterrühren.
- Eine rechteckige Backform einfetten und mit dem Teig ausfüllen.
 Backofen auf 175°C vorheizen und den Grieskuchen für etwa 35 40 Minuten backen.
- 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.
- 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 15.06.2026.