

# Griesskuchen

## mit Pistazien und Rosenblättern



Zeitaufwand: < 60 Minuten

### ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN TEIG

300 g weiche Butter, in Würfeln  
5 Kardamomsamen, zerdrückt  
330 g Kristallzucker  
170 g Pistazienkerne, ganz  
30 g Pistazienkerne, gehackt  
100 g Mandeln, gemahlen  
170 g Griess, fein  
2 TL Backpulver  
1 Prise Meersalz  
4 grosse Eier, verquirlt  
1 TL Zitronenabrieb  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Rosenwasser  
etwas Vanilleextrakt

### SIRUP

100 ml Zitronensaft  
50 ml Rosenwasser  
100 g Kristallzucker

### KANDIERTE ROSENBLÄTTER

20 Bio-Rosenblätter  
1 Eiweiss  
3 EL Kristallzucker

### JOGHURT-CREME

200 g griechischer Joghurt  
200 g Crème fraîche  
1 EL Puderzucker  
1 EL Rosenwasser

Springform von 24 cm Durchmesser buttern und mit Backpapier auskleiden.

### ROSENBLÄTTER KANDIEREN

Backofen auf 100°C vorheizen.

Eiweiss schaumig schlagen, die Rosenblätter mit einem Pinsel damit bestreichen und beidseitig mit Kristallzucker bestreuen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Blätter darauf verteilen. Im Backofen 30 Minuten trocknen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

### TEIG ZUBEREITEN

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Kardamomsamen und Pistazien im Blender fein zerkleinern. In einer Schüssel mit Griess, Mandeln, Backpulver und Meersalz gut mischen.

Butter mit Zucker in der Küchenmaschine auf der Stufe 7–10 cremig rühren. Dann ein Ei nach dem anderen langsam zugeben. Bevor ein neues Ei hinzugefügt wird, sollte das vorherige immer ganz eingearbeitet sein.

Schüssel von der Küchenmaschine nehmen, trockene Zutaten hinzugeben und von Hand kurz unterrühren. Dann Zitronenschale und -saft, Vanilleextrakt und Rosenwasser einrühren.

### BACKEN

Den Teig in die Springform füllen, oben glatt streichen.

Etwa 55 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher prüfen, ob der Teig durchgebacken ist. Beim Herausziehen sollte dieser sauber sein.

### JOGHURT-CREME ZUBEREITEN

Alle Zutaten mit einem Schneebesen 2 Minuten aufschlagen, dann kühl stellen.

### SIRUP KOCHEN

Erst kurz, circa 10 Minuten, bevor der Kuchen fertig gebacken ist, mit der Herstellung des Sirups beginnen. Das ist wichtig, weil der Kuchen beim Begiessen mit dem Sirup noch warm sein sollte.

Alle Zutaten bei mittlerer Hitze aufkochen und solange rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Vom Herd nehmen. Der Sirup sollte noch sehr flüssig sein.

### FERTIGSTELLEN

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und sofort den ganzen Sirup gleichmässig über den warmen Kuchen giessen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen und in der Form abkühlen lassen.

### FERTIGSTELLEN & SERVIEREN

Den Kuchen aus der Form lösen und mit den kandierten Rosenblättern bestreuen. Mit der Joghurt-Creme servieren.



Jetzt mehr  
entdecken  
[delicuisine.ch](http://delicuisine.ch)

Delicuisine

