

Galaktoboureko - Griechischer Grießpuddingauflauf mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für einen **Galaktoboureko - Griechischer Grießpuddingauflauf mit Verpoorten Original Eierlikör**:

2 Pck. Blätterteig aus dem Kühlregal
40 g zerlassene Butter

Für den Sirup:

250 ml Wasser
300 g Zucker
1 EL Zitronensaft
½ TL Zimt

Für die griechische Grießpuddingcreme mit Eierlikör:

50 g Weichweizengrieß
1 Pck. Vanillepuddingpulver
500 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 Eier (M)
120 g Zucker
1 TL Vanillezucker

Für die Deko:

5 Feigen
Eine Handvoll Walnüsse

Außerdem:

Auflaufform (ca. 20 x 34 cm)

Zubereitung

1. Zuerst den Sirup für den griechischen Grießpuddingauflauf Galaktoboureko zubereiten. Hierfür Wasser und Zucker in einem Topf unter Rühren für 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft und Zimt unterrühren und vollständig auskühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Grießpuddingcreme den Grieß mit dem Vanillepuddingpulver vermengen und zusammen mit ein wenig kalter Milch gut verrühren. Die restliche Milch in einem Topf aufkochen lassen und die angerührte Grießpuddingmischung einrühren. Anschließend bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Grießpuddingmasse eindickt. Topf vom Herd nehmen. Eier, Zucker, Vanillezucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verquirlen und zügig unter die Grießpuddingmasse rühren.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auflaufform (ca. 20 x 34 cm) für den griechischen Galaktoboureko fetten. Eine Rolle Blätterteig so in die Auflaufform legen, dass der Rand der Form bedeckt ist – der Teig darf auch etwas



[Link zum Rezept: Galaktoboureko - Griechischer Grießpuddingauflauf mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Galaktoboureko - Griechischer Grießpuddingauflauf mit Verpoorten Original Eierlikör

überlappen. Mit der flüssigen Butter bestreichen und die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Grießpuddingcreme einfüllen. Die überstehenden Teigblätter über die Creme schlagen und die zweite Blätterteigrolle so auflegen, dass die Eierlikör-Grießpuddingcreme vollständig bedeckt ist. Die Blätterteigblätter mit Daumen und Zeigefinger rundum zusammendrücken. Den Galaktoboureko mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Grießpuddingfüllung mit ein wenig Wasser beträufeln und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.

4. Jetzt den fertiggebackenen griechischen Auflauf Galaktoboureko mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör-Grießpuddingfüllung aus dem Backofen nehmen und eine halbe Stunde abkühlen lassen. Direkt vor dem Servieren mit reichlich kaltem Sirup begießen.

[Link zum Rezept: Galaktoboureko - Griechischer Grießpuddingauflauf mit Verpoorten Original Eierlikör](#)