

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Blätterteiggebäck Bougatsa



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) Konstantinos Stampoulis/Wikipedia

Zubereitung

1. Thymian fein schneiden
2. Ei mit Eigelb und Zucker schaumig rühren
3. Zitrone unter lauwarmem Wasser abspülen und Schale reiben, Saft auspressen
4. Milch in einem Topf bei schwacher Hitze aufkochen und ca. 3 Minuten kochen lassen
5. Unter ständigem Rühren Griess langsam dazugeben unditerrühren, bis die Masse dick wird (dauert ca. 5 Minuten)
6. 100 g Butter stückweise zur Griessmasse geben und gut unterrühren
7. Masse vom Herd nehmen, Zitronenschale, Thymian und Saft der Zitrone dazugeben und zugedeckt abkühlen lassen
8. Backofen auf 180 °C vorheizen
9. Springform mit 1 EL Butter ausbuttern
10. 100 g Butter in einer Pfanne schmelzen

Zutaten

| | |
|----------|------------------|
| 14 Blatt | Filoteig |
| 1 EL | Butter |
| 100 g | Butter |
| 360 ml | Milch |
| 110 g | Zucker |
| 60 g | Hartweizengriess |
| 1 | Ei |
| 1 | Eigelb |
| 100 g | Butter |
| 1 | Zitrone |
| 2 g | Thymian |
| | Salz |

Life Channel

www.lifechannel.ch

- 11.** Mit Hälfte der Filoteigblätter Form auslegen
- 12.** Mit Hilfe eines Pinsels Filoteigblätter mit zerlassener Butter ausbuttern
- 13.** Abgekühlte Griessmasse in Springform auf Filoteigblätter geben, Filoteigecken auf Griessmasse einklappen und mit restlichen Filoteigblättern Kuchen zudecken
- 14.** Kuchen grosszügig mit zerlassener Butter bepinseln
- 15.** Bougatsa im Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen
- 16.** Bougatsa kann warm oder ausgekühlt serviert werden