

Bougatsa



10 g Maisstärke
1 l Vollmilch
2 Eier
200 g Zucker
120 g Grieß
1 Prise Salz
250 g Butter
35 ml Vanilleextrakt
2 EL Zitronensaft
1 Packung Filoteig aus dem türkischen Supermarkt
etwas Puderzucker

1. Verrühre die Maisstärke mit 1/3 der Milch. Erhitze die restliche Milch in einem Topf auf mittlerer Stufe. Verquirle Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig.
2. Gieße die heiße, nicht kochende Milch in die Schüssel und verrühre.
3. Gieße die Mischung wieder zurück in den Topf und füge die Maisstärke hinzu. Rühre, bis die Masse dicker wird.
4. Lass nach und nach das Grieß und Salz einrieseln und rühre ständig etwa 5 Minuten lang, bis die Masse dick wird. Gib 150 g der Butter dazu und nimm den Topf vom Herd.
5. Füge Vanilleextrakt und Zitronensaft hinzu. Rühre um und lass den Pudding abkühlen.
6. Heize den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine Auflaufform mit Butter ein.
7. Bepinsle alle Filoteig-Blätter mit dem Rest der Butter. Lege die Hälfte der Blätter in die Form und verteile den Pudding gleichmäßig darüber.
8. Lege die restlichen Blätter darüber. Backe die Bougatsa etwa 30 Minuten im Ofen.
9. Bestreue sie anschließend mit Puderzucker.