Rezept

Zitronen-Griess-Schnitten mit Walnüssen

Ein Rezept von Zitronen-Griess-Schnitten mit Walnüssen, am 04.05.2024

Zutaten

170 g	Hartweizengrieß
1	unbehandelte Zitrone
170 g	Zucker
1	großes Eiweiß (ersatzweise 2 kleine Eiweiße)
24	Walnusskernhälften
	Butter für die Form
350 g	Joghurt (3,5 %)
	1/2 TL gemahlener Kardamom
1 EL	Rosenwasser
1 Prise	Salz
2 EL	Pistazienkerne

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. 2 EL Grieß für die Form abnehmen und beiseite stellen. Den restlichen Grieß mit dem Joghurt mischen und abgedeckt ca. 2 Std. quellen lassen.

2. Inzwischen die Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. 170 ml Wasser mit dem Zitronensaft, dem Kardamom und 120 g Zucker zu einem Sirup einkochen. Den Sirup vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Rosenwasser untermischen.

3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Eine eckige Backform (20 x 30 cm) mit Butter ausstreichen und mit dem übrigen Grieß ausstreuen.

4. Eiweiß mit restlichem Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee und die Zitronenschale unter die Grießmasse heben. Die Masse in die Backform geben und glatt streichen. Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Die Form herausnehmen.

5. Mit einem Messer auf der Oberfläche ca. 5 x 5 cm große Quadrate einritzen. In jedes Quadrat eine Walnusshälfte drücken. Die Grießschnitten in weiteren 15-20 Min. fertig backen.

6. Inzwischen die Pistazien hacken. Die Schnitten aus dem Backofen nehmen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Nach etwa 10 Min. mit dem Sirup beträufeln, so dass der Teig den Sirup aufnehmen kann. Die Schnitten abkühlen lassen, entlang der Markierungen in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Mit Pistazien bestreut servieren.