

# Basbusa

## Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Becher Joghurt
- 250 g Butter
- 2 Becher Zucker
- 3 Becher Griess
- 2 Becher Kokosraspel
- 4 Eier
- 1 Pack- Backpulver, Vanille
- 100 g Haselnüsse



## Guss

- 2 Tassen Wasser
- 2 Tassen Zucker + 1 Zitronensaft  
zusammen ca. 1 Stunde Kochen bis das Zuckerwasser etwas dick ist

## Zubereiten

- ☞ Die weiche Butter, Joghurt, Zucker, Vanille und die Eier mit einem Handrührgerät schaumig rühren
- ☞ Das Backpulver unter den Griess mischen, zu der Masse geben und unterrühren
- ☞ Kokosraspel zufügen und vermengen
- ☞ Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand streichen und die Haselnüsse darauf verteilen
- ☞ Den Kuchen im Backofen bei 180°C 20 bis 25 Minuten backen. Er sollte goldgelb gebräunt sein