



# Griechischer Vanille-Creme-Kuchen (Galaktoboureko)

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " });
```

Einfach, schnell, überraschend lecker

## Zutaten

- 8 Filot oder Strudelteig Blätter
- Für den Vanille - Creme:
- 1 Tütchen Vanille Puddingpulver
- 500 ml Milch
- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Tütchen Vanille Zucker
- 2 ganze Eier
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 120 g zerlassene Butter zum Bestreichen
- Für den Guss
- Saft 1 Zitrone und etwas Abrieb
- 2 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 50 g Honig
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Vanille - Creme Kuchen:

## **Schritt2**

Aus der Milch, der Butter, Zucker, Vanille Zucker und 1 Prise Salz, einen herkömmlichen Vanille Pudding kochen; einmal "aufstoßen" lassen. Die Eier und Eigelbe unterrühren; etwas auskühlen lassen.

## **Schritt3**

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 ° C vorheizen und eine Auflaufform mit vier, "satt gebutterten" Teigblättern auslegen.

## **Schritt4**

Den Vanille Pudding darüber verstreichen und weitere 4 Blätter darüber geben. Ebenfalls üppig mit der restlichen Butter bestreichen; für 45 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

## **Schritt5**

Der Guss:

## **Schritt6**

Alle Zutaten aufkochen, Zimt und Nelken wieder entfernen und erst jetzt den Zitronensaft dazu geben.

## **Schritt7**

Den noch heißen Kuchen bestreichen, dann auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechischer-vanille-creme-kuchen-galaktoboureko/>