

# Tausche Bulette gegen Bulgur

---

## Semulina Turmeric Cake (Sfuuf) (12 Port.)

500 g	Grieß	
400 g	Mehl	
4 TL	Backpulver	Alles in eine Schüssel sieben
2 EL	Kurkuma	
700 ml	Milch	
500 g	Zucker	In einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen (nicht kochen), bis sich der Zucker aufgelöst hat
4 EL	Butter	In einem Topf zerlassen
150 ml	Olivenöl	zugeben, unter die Milch rühren, Grieß-Mehl-Mischung dazugeben, mit einem elektrischen Handrührgerät 5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen
3-4 EL	Pinienkerne	darüber streuen, im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Min. backen, abkühlen lassen in ca. 5 cm große Quadrate teilen