

## Harissa süß - Basboussa

	<b>Grießkuchen</b>	
350 g	Grieß	
100 g	Zucker	
1 P.	Vanillezucker	
1 P.	Backpulver	
100 g	Butter	schmelzen
150 ml	Joghurt	
50 g	gemahlene Mandeln	alles miteinander verrühren, in eine gefettete Auflaufform geben, im vorgeheizten Backofen bei 180°C 25 – 30 Min. backen
	Mandeln	Den Grießkuchen in rautenförmige oder quadratische Stücke zerteilen. Jedes Stück mit einer Mandel dekorieren. Sirup gleichmäßig darüber gießen. Nach Möglichkeit ein paar Stunden ziehen lassen, damit der Sirup einziehen kann, so dass das Ergebnis besonders saftig ist.
	<b>Sirup</b>	
150 g	Zucker	
150 g	Wasser	aufkochen, etwas ein reduzieren bis er dickflüssig ist
½	Zitrone	auspressen, Saft zugeben