

Zitronen - Grieß - Schnitten mit Walnüssen

Zutaten für 8 Portionen

170 g	Hartweizengrieß	2	Eiweiß
350 g	Joghurt 3,5 %	1 Prise	Salz
1	Zitrone, unbehandelt	2 EL	Pistazienkerne
1/2 TL	Kardamom, gemahlen		Walnusskernhälften
170 g	Zucker		Butter für die Form
1 EL	Rosenwasser		

Zubereitung

- 2 EL Grieß für die Form abnehmen und beiseite stellen.
- Den restlichen Grieß mit dem Joghurt mischen und abgedeckt ca. 2 Stunden quellen lassen.
- 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.
- Den Backofen auf Umluft 200 C vorheizen. Eine eckige Backform (20x30 cm) mit Butter ausstreichen und mit dem übrigen Grieß ausstreuen.
- Eiweiß mit dem restlichen Zucker u. 1 Prise Salz steif schlagen.
- Den Eischnee und die Zitronenschale unter die Grießmasse heben.
- Die Masse in die Backofenform geben und glatt streichen.
- Im Backofen (Mitte) 10 Min. backen. Die Form herausnehmen.
- Mit einem Messer auf der Oberfläche ca. 5x5 cm große Quadrate ritzen.
- In jedes Quadrat eine Walnusshälfte drücken. Die Grießschnitten in weiteren 15 - 20 Minuten fertig backen.
- Inzwischen die Pistazien hacken. Die Schnitten aus dem Backofen nehmen, mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- Nach etwa 10 Minuten mit dem Sirup beträufeln, so dass der Teig den Sirup aufnehmen kann.