

Rezept Bambusi zum Nachbacken

1 Glas	Zucker
1 Glas	Mehl
1 Glas	Kokosraspel
1 Glas	Öl
1 Glas	Milch, oder Joghurt
1 Glas	Grieß (Hartweizengrieß)
3	Ei(er)
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
2 Gläser	Zucker
1 Glas	Wasser
2 EL	Zitronensaft



Eier, Milch oder Joghurt, Öl, Mehl, Zucker, Kokosraspeln, Grieß, Backpulver und Vanillezucker verrühren und in eine runde Kuchenform geben.

Im nicht vorgeheizten Backofen bei 200°C goldbraun backen. Dauert ca. 30 min.

Inzwischen Zucker und Wasser aufkochen und solange kochen, bis es anfängt zu sprudeln, dann den Zitronensaft hineingeben und wieder sprudelnd 1-2 min kochen, bis ein Sirup entsteht.

Sofort nachdem der Kuchen fertig ist, gießt man den Zuckersirup und die Streusel darüber und wartet, bis die Flüssigkeit aufgesaugt ist. Dann in Rauten schneiden.

Quelle Foto: Archiv der Stephanus Stiftung, Quelle Rezept: chefkoch.de