



Grießkuchen mit Kirschen

Zutaten für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl Type 630 (altern. Weizen 405)
120 g weiche Butter (keine Margarine!)
75 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei

Zubereitung Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen bis zur weiteren Verarbeitung kühlstellen.

Zutaten für den Grießguss:

400 g Milch
90 g Grieß (vorzugsweiße Weichweizengrieß)
60 g Butter
1 P. Vanillezucker
100 g Zucker
4 Eier
1 Pr. Salz
1/2 TL Zimt
60 g Haselnüsse, gemahlen
1 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

Zubereitung Grießguss + Fertigstellung:

Milch mit Butter, Vanillezucker und Zucker aufkochen. Sobald die Milch kocht den Grieß einrühren und bei geringer Hitze quellen lassen, immer mal wieder umrühren. Den Grießbrei etwas abkühlen lassen. Backpapier in eine 26er Springform einspannen. 2/3 des Teiges rund auswellen und den Boden damit auskleiden, diesen mehrmals mit einer Gabel einstechen. Aus dem restlichen Teig zwei lange Stränge mit 40 cm Länge rollen und damit den Rand auskleiden.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nun das Eigelb mit Zimt, Haselnüssen und Backpulver unter den Grießbrei rühren. Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die Kirschen sehr gut abtropfen lassen und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Den Grießguss darüber verteilen und bei 160°C Umluft für 60 Minuten backen.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de