

Obstkuchen mit Grieß-Guss

Das Rezept reicht für eine 26cm Springform.

Zutaten für den Teig:

100g Butter
100g Zucker
2 Eier
150g Mehl
1 P. abgeriebene Zitronenschale
1 TL Backpulver

Belag:

750g-100g Obst nach Wahl

Guss:

250ml Milch
30g Butter
60g Zucker
1 P. Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt
1 P. abgeriebene Zitronenschale
30g Grieß
2 Eigelbe
2 Eiweiß

Zubereitung:

Für den Guss Milch, Butter, Zucker, Zitronenschale und Vanilleextrakt aufkochen. Dann den Grieß langsam einrieseln lassen und nochmals aufkochen lassen bis die Masse fester wird. Mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und abkühlen lassen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln dazugeben. Ist alles gut verrührt die Zitronenschale kurz einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls kurz unter die Masse rühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen.

Das vorbereitete Obst auf dem Boden verteilen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe unter die abgekühlte Grießmasse rühren und das Eiweiß vorsichtig unterheben. Jetzt den Guss über das Obst geben und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober- und Unterhitze für ca. 45-60 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Gutes Gelingen!!