



Griesskuchen mit Sultaninen

Der einfache, aber leckere Kuchen passt eher als süsse Haupt- oder Zwischenmahlzeit, denn als Dessert. Er ähnelt ein wenig dem Osterkuchen, der aber mit gekochtem, süssem Reis zubereitet wird. Im Sommer könnte man die Sultaninen weglassen und dafür frische Beeren dazu servieren. Im Winter bestreut man in einfach mit Zucker und Zimt.

Zutaten (Backblech ø20cm)

1 Blätterteig
2dl Milch
2dl Wasser
2 Prisen Salz
80g Hartweizengriess
20g Zucker (1 El)
2 Eier
1El Zitronensaft
40g Sultaninen
wenig Butter

Zum Bestreuen:

1El Zucker
1/2Tl Zimt

Zubereitung

Backblech einbuttern und mit dem Blätterteig auslegen, den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Bis zum Befüllen im Kühlschrank lagern.

Milch und Wasser aufkochen und salzen. Griess im Sturz zugeben. Temperatur etwas zurückstellen. Unter gelegentlichen Rühren zu einem Brei kochen. Gegen Schluss

etwas häufiger Rühren. Zucker einrühren, Pfanne vom Herd ziehen. Auskühlen lassen, bis der Brei nur noch lauwarm ist.

Ofen auf 180° vorheizen.

Sultaninen grob hacken, zusammen mit den Eiern und dem Zitronensaft unter den Griessbrei rühren. Dabei kräftig umrühren, damit der Brei schön geschmeidig wird. Auf den Teig geben und glatt streichen.

Im unteren Drittel des Ofens ca. 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.





