Einfacher Grießkuchen

Der einfachen Grießkuchen ist schnell zubereitet und schmeckt auch noch am Folgetag schön saftig. Ein Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

270 g	Zucker
300 ml	Öl
1 TL	Vanilleextrakt
1 Prise	Salz
600 g	Naturjoghurt (3,5 % Fett)
500 g	Hartweizengrieß
1 Packung	Backpulver
Nach Belieben	Zitronenaroma (optional)

Zum Bestreichen

Nach Belieben	Marillenmarmelade (ca. 100 - 150 Gramm)

Zum Bestreuen

Nach Belieben	Kokosette

Zubereitung

1. Für den einfachen **Grießkuchen** eine Backform/Auflaufform (ca. 23 x 33 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Hartweizengrieß, das Backpulver und die Prise Salz in eine Schüssel geben und miteinander gründlich vermengen.

3. Nun das Öl mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in eine separate Schüssel geben und mit einem Handrührgerät gut verrühren. Anmerkung: Wer möchte, kann ein paar Tropfen Zitronenaroma hinzufügen. Dieser Schritt ist allerdings optional.

4. Nun den Joghurt unterrühren.

5. Danach das Grieß-Gemisch hinzufügen und nur so lange verrühren, bis man eine gleichmäßige Masse hat.

6. Den Teig hinterher in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

7. Anschließend den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und noch heiß nach Belieben mit der Marillenmarmelade bestreichen.

8. Letztendlich den Kuchen nach Belieben mit Kokosette bestreuen und auskühlen lassen.

Tipp

Der einfache Grießkuchen schmeckt auch mit ein paar Tropfen Orangenaroma.