Grießkuchen mit Mandeln

Der Grießkuchen mit Mandeln macht Lust auf mehr. Ein Rezept zum Verlieben.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Foto: FamBieneck

Zutaten

Teig

200 g	Mandeln (gemahlene)
250 g	Butter (weiche)
250 g	Zucker
4 Stk.	Eier
250 g	Mehl
200 g	Weichweizengrieß
1 Packung	Backpulver
200 ml	Milch
1 Stk.	Orange (den Saft und die Schale davon)

Makronenmasse

4 Stk.	Eiweiß
200 g	Zucker
150 g	Mandeln (gemahlene)

Außerdem

2 Dosen	Mandarin-Orangen
300 g	Orangenmarmelade

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen. Die Mandeln für den Teig in einer nicht gefetteten Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren.

2. Das Mehl, die gerösteten Mandeln, den Grieß und das Backpulver mischen. Mit der Milch, dem Orangensaft sowie der abgeriebenen Schlale unter die Butter-Eier-Masse rühren. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Ofen etwa 30 Minuten backen lassen.

3. Für die Makronenmasse die Eiweiße steif schlagen, den Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen. Die Mandeln unterheben. Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Die Marmelade erwärmen und die Mandarinen unterheben.

4. Die Orangenmasse auf den heißen Grießteig streichen. Die Makronen in einen Spritzbeutel füllen und gitterartig auf den Kuchen spritzen. (Man kann es auch anders machen Schneckenförmig usw). Nun den Kuchen weitere 15 Minuten im Ofen backen lassen.

Tipp

Den Grießkuchen mit Mandeln mit einem Tupfer Schlagobers servieren.