Heidelbeer-Grieß-Kuchen

Mit dem Rezept für den Heidelbeer-Grieß-Kuchen lassen sich die leckeren Beeren zu einer fruchtigen Süßspeise verarbeiten, die durch den Grieß einen besonderen Geschmack bekommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

500 ml	Milch
120 g	Grieß
60 g	Butter (weiche)
170 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt
3 Stk.	Eier (getrennt)
1 TL	Zitronenschalen (geriebene)
70 g	Mandeln (ungeschälte und gemahlen)
400 g	Johannisbeeren
250 g	Heidelbeeren
2 EL	Zucker
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer-Grieß-Kuchen** als erstes den Ofen auf 180°C vorheizen, eine Backform einfetten und mit Grieß auslegen.

2. Nun die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen. Anschließend den Grieß gut einrühren, beiseitestellen und quellen lassen.

3. Als nächstes Butter, Zucker und Vanille in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig

schlagen. Nun Ei trennen und das Eigelb zugeben. Jetzt Schale von einer Zitrone abreiben und zusammen mit den Mandeln in die Schüssel geben, alles sehr gut durchrühren. Danach den warmen Grieß einrühren. Zuletzt die Johannisbeeren und die Heidelbeeren vorsichtig unter die Masse heben.

4. Anschließend Eiweiß mit einem Handrührgerät in einer weiteren Schüssel steif schlagen und in die Grießmasse einrühren.

5. Den Teig dann in die Springform füllen, glatt streichen und für etwa fünfzig Minuten lang backen. Der Kuchen ist fertig, wenn bei dem Hineinstechen eines Zahnstochers, beim Herausziehen keine Kuchenreste mehr haften bleiben.

6. Kuchen herausnehmen und Kristallzucker über dem Kuchen verteilen. Diesen dann mit einem Bunsenbrenner karamellisieren, danach vollständig abkühlen lassen. Als letzes den Kuchen aus der Form nehmen, mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Bei dem Heidelbeer-Grieß-Kuchen können auch andere Beeren wie beispielsweise Brombeeren oder Himbeeren zum Einsatz kommen. Je nach Geschmack oder Jahreszeit frische oder tiefgekühlte Früchte verwenden.