

# Grießkuchen mit Zwetschken

Zutaten für 8 Portionen à 252 kcal

- ⑦ 350 ml Halbfettmilch
- ⑦ 150 ml Schlagobers
- ⑦ 2 TL Vanillezucker
- ⑦ 1 Messerspitze Orangenschale getrocknet  
(gibt's in gut sortierten Supermärkten)
- ⑦ 120 g Vollkorn-Dinkelgrieß (normaler Grieß geht auch)
- ⑦ 100 g Kristallzucker
- ⑦ 3 Eier
- ⑦ Ca. 600 g Zwetschken (Marillen sind auch gut!)

*Mein Tipp: Sie können vor dem Backen zusätzlich 2 EL gehobelte Mandelblättchen auf die Masse streuen.*

Milch, Obers, Orangenschale und Vanillezucker aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren ganz langsam einrieseln lassen. 2 Minuten dick einkochen – dabei ständig rühren. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

Eier trennen. Eiklar mit der Hälfte des Zuckers zu cremigem Schnee schlagen. Dotter mit restlichem Zucker 2 Minuten auf höchster Stufe hell-cremig mixen. Grießmasse unterrühren.

Eischnee vorsichtig unterheben. Rohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tarteform (Ø 28 cm) mit Butter ausstreichen oder mit Backpapier auslegen (gibt's auch bereits rund zu kaufen).

Grießmasse in der Form verstreichen und mit den Zwetschken belegen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen, bis der Rand etwas gebräunt ist. Kuchen herausnehmen und mit Staubzucker bestreut servieren.

