


Grieß-Beeren-Kuchen

Fruchtiger Obstkuchen aus dem Kuchenblech mit einem Grieß-Sahne-Guss.

etwa 14 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
50 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

750 g gemischtes Beerenobst, z. B. Heidelbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren, Brombeeren

Guss:

400 g Schlagsahne
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
125 g Grieß
100 g Weizenmehl
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Glasur:

etwa 4 EL samtiger Aprikosen-Fruchtaufstrich
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie backe ich einen Grieß-Beeren-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf den Boden und an den Rand der Form drücken. Bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Belag:

Beeren verlesen, ggf. waschen und putzen.



- ④ **Guss:**
Sahne in eine Rührschüssel geben. Zucker und Vanille-Zucker einrühren. Grieß, Mehl und Mandeln mischen und alles nach und nach in die Sahne einrühren, so dass ein glatter Guss entsteht.
- ⑤ Die Beeren auf dem Boden verteilen und den Guss gleichmäßig darübergeben. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen in dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑥ **Glasur:**
Fruchtaufstrich in einem kleinen Topf aufkochen. Mit Hilfe eines Backpinsels gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Pistazien bestreuen.

