





Johannisbeer-Grieß-Kuchen

Ein fruchtiger Obstkuchen mit Grießbrei für den Sommer.

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm) mit hohem Rand oder:

Für die Fettpfanne:
Fett

Hefeteig:

150 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)

Belag:

1 kg rote Johannisbeeren
750 ml Milch
2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Grießbrei Vanille-Geschmack
1 Ei (Größe M)

Guss:

300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
3 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Fettpfanne oder das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Belag:

Johannisbeeren waschen und Beeren von den Rispen streifen. Beide Päckchen Grießbrei nach Packungsanleitung, **aber statt mit 1 l Milch nur mit 750 ml Milch**, zubereiten. Ei mit Hilfe eines Schneebesens unter den Grießbrei rühren und etwas abkühlen lassen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in der Fettpfanne oder auf dem Blech ausrollen. Den Grießbelag durchrühren und auf dem Blech gleichmäßig verstreichen. Die Johannisbeeren darauf verteilen.
- 5 **Guss:**
Crème fraîche, Eier, Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben und gut verrühren. Den Guss gleichmäßig über die Johannisbeeren geben. Kuchen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- 6 Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle der Johannisbeeren können Sie auch etwa 1-2 cm große Rhabarberstücke verwenden.

