

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

GRIEBKUCHEN

ZUTATEN

120g feiner Grieß
150ml Milch
3 Eier
120g Feinkristallzucker
100g Butter
2 Pkg. Vanillezucker

Schale einer halben Zitrone
60g Weizenmehl
½ Pkg. Backpulver
100g Mandeln
80g Schokostückchen

UND SO GEHT'S:

1. Grieß mit Milch anrühren und etwas quellen lassen.
2. Eier trennen und den Dotter beiseite stellen. Eiklar mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers steif schlagen.
3. Butter, den restlichen Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Dotter nach und nach zugeben.
4. Mehl mit Backpulver, Mandeln und der Grießmasse vermischen, anschließend mit dem Zucker-Gemisch glatt rühren. Schokostückchen dazu mengen.
5. Den Schnee vorsichtig unterheben.
6. Rehrücken- oder Kastenform ausfetten, mit Bröseln oder Mehl stauben und die Masse einfüllen.
7. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze 40-50 Minuten backen.



Kaan, 1. Lehrjahr

