Rezept

Backpflaumen-Grieß-Torte

Ein Rezept von Backpflaumen-Grieß-Torte, am 28.04.2024

Zutaten

3 Becher	entsteinte Backpflaumen (500 g) (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
1 Becher	Portwein (ersatzweise Pflaumensaft)
80 g	weiche Butter
2	Eier
1 Becher	Mehl, Type 405
	3-4 EL Milch
150 g	Crème fraîche
2	Eier
1 TL	Speisestärke
50 g	Butter
	½ Becher Zucker
	½ TL Zimtpulver (oder 1 Zimtstange)
	½ Becher Zucker
1 Becher	Weichweizengrieß
2 TL	Backpulver
	Fett und Mehl für die Form
	½ Becher Zucker
2 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Butter und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren lassen. Mit Portwein (oder Pflaumensaft) ablöschen. Backpflaumen und Zimt (oder Zimtstange) zufügen und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren in etwa 5 Min. dick einkochen (gegebenenfalls die Zimtstange entfernen) und vom Herd nehmen.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zufügen. Grieß, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Milch zugeben. Der Teig soll schwer vom Löffel fallen. In die Form füllen und glatt streichen. Das Backpflaumenkompott gleichmäßig darauf verteilen.

3. Crème fraîche, Zucker, Eier, Zitronenschale und Speisestärke verrühren, über die Backpflaumen gießen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) 45-50 Min. backen. In der Form erkalten lassen.