Rezept

Joghurt-Grießkuchen

Ein Rezept von Joghurt-Grießkuchen, am 09.06.2025

Zutaten

150 g	Butter
4	Eier
250 g	Zucker
1 TL	Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
1	unbehandelte Zitrone
400 g	griechischer Joghurt (10% Fett)
350 g	Hartweizengrieß
150 g	Honig
	Fett und Semmelbrösel fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Backblech (20 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Das Backblech fetten und mit Semmelbröseln bestreuen.

2. Die Butter zerlassen. Die Zitrone heiß waschen, trockenreiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen.

3. Den Joghurt mit 200 g Zucker, den Eigelben und Zitronenschale verrühren. Grieß und Backpulver mischen, mit der Butter unter den Teig rühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig auf dem Blech verstreichen.

4. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen. Honig und Zitronensaft unter Rühren erhitzen, auf den warmen Kuchen streichen. Den Grießkuchen leicht abgekühlt in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben.