

Rezept

Joghurt-Grießkuchen mit Johannisbeeren

Ein Rezept von Joghurt-Grießkuchen mit Johannisbeeren, am 07.08.2024

Zutaten

500 g Johannisbeeren	1/2 Vanilleschote
500 ml Milch (1,5 % Fett)	125 g Vollkorn Grieß
300 g Joghurt (1,5 % Fett)	4 EL Rapsöl
2 EL Ahornsirup	3 Eier
Salz	2 EL Rohrzucker
100 g Mandelblättchen	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 194 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form dünn einfetten. Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Milch zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren dazugeben. Von der Kochstelle nehmen und ausquellen lassen.
3. Den Joghurt mit Öl und Ahornsirup glatt rühren. Die Eier trennen. Eigelbe und den Grießbrei nach und nach unterrühren. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den Rohrzucker und 50 g Mandelblättchen unterziehen. Eischnee mit den Johannisbeeren unter die Joghurt-Grieß-Mischung heben.
4. Teig in die Form füllen, mit den übrigen Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in 50 Min. goldbraun backen, vor dem Herauslösen aus der Form leicht abkühlen lassen.