

Rezept

Kirsch-Grieß-Kuchen

Ein Rezept von Kirsch-Grieß-Kuchen, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Milch	50 g Butter
100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	50 g Hartweizengrieß
250 g Sauerkirschen (aus dem Glas)	50 g Zartbitterschokolade
3 Größe M Eier	1/2 abgeriebene Schale von Bio-Zitrone
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	50 g Mehl
12 Förmchen von je ca. 100 ml Inhalt	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit Butter, 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz erhitzen. Den Grieß einrühren, einmal aufkochen und auf der abgeschalteten Kochstelle ausquellen und lauwarm abkühlen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Die Kirschen abtropfen lassen und klein schneiden. Die Schokolade fein hacken. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Den Grießbrei löffelweise unterrühren, dann Kirschen, Schokolade, Zitronenschale und Muskat untermischen. Die Eiweiße steif schlagen und mit dem Mehl locker unterheben.
3. Den Teig in die Förmchen verteilen. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.