

Rezept

Orangen-Grieß-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Grieß-Kuchen, am 08.02.2025

Zutaten

150 g gemischte Trockenfrüchte (z. B. Datteln, Rosinen, Aprikosen, Feigen)	200 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	250 g Hartweizengrieß
100 g Quark	1 Ei
30 g Butterschmalz	4 EL Honig
	50 ml Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Trockenfrüchte klein würfeln. Milch erhitzen, Grieß einrieseln lassen. Früchte unterrühren, ca. 5 Min. quellen lassen. Backpulver, Ei, Quark und 2 EL Honig unter den Grieß rühren.
-
2. Butterschmalz in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen. Grießteig darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. backen, bis an der Oberfläche kleine Löcher entstehen. Wenden und weitere 3-4 Min. backen. Auf eine Platte heben. Zitronensaft mit 2 EL Honig erwärmen. Den warmen Kuchen damit tränken. In kleinen Stücken zum Tee servieren. Dazu passt Aprikosenkompott oder Mangosauce.