

Rezept

# Orangen-Grieß-Kuchen

Ein Rezept von Orangen-Grieß-Kuchen, am 17.04.2024

## Zutaten

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