

Rezept

# Revani - Saftiger Grießkuchen

Ein Rezept von Revani - Saftiger Grießkuchen, am 25.04.2024

## Zutaten

### Für den Sirup

- ½ Bio-Zitrone
- 350 g Zucker
- 1 Stange Zimt

### Für den Kuchen

- 120 g Butter
- 4 Eier (M)
- 125 g Zucker
- Salz
- 125 g türkischer Joghurt (ersatzweise griechischer Joghurt; 10 % Fett)
- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Hartweizengrieß
- 100 g Weizenmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 3 EL Kokosraspel

### Außerdem

- 1 Springform (ca. 26 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 14 g F, 7 g EW, 65 g KH

## Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen und trocken tupfen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zucker mit 400 ml Wasser, Zitronenabrieb und Zimtstange in einem Topf erhitzen. Bei großer Hitze unter Rühren kochen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Alles ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze offen zu einem dünnflüssigen Sirup einkochen. Vom Herd nehmen, Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen. Zimtstange entfernen.
2. Inzwischen den Backofen auf 175° vorheizen. Die Butter schmelzen, die Springform mit etwas Butter auspinseln. Die Eier mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker und 1 Prise Salz untermengen. Dann den Joghurt und anschließend die übrige geschmolzene Butter gründlich unterrühren. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Mit Grieß, Mehl und Backpulver mischen und zügig mit einem Löffel unter die Eiermischung rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldgelb backen (Stäbchenprobe).
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort löffelweise mit dem Sirup übergießen. Dabei immer wieder kurz warten, bis der Sirup eingezogen ist. Den Grießkuchen mit Kokosraspel bestreuen. Vollständig abkühlen lassen und möglichst ca. 3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.