

Rezept

Schwarzwälder Grießkuchen

Ein Rezept von Schwarzwälder Grießkuchen, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Kuchen:

8 Eier (M)	125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	140 g Hartweizengrieß
40 g Weizenmehl	Salz

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)	3 EL Speisestärke
1 EL brauner Zucker	300 ml Kirschnektar
1 Prise Zimtpulver	2 cl Kirschwasser
300 g Sahne	1 Pck. Vanillezucker
100 g Zartbitterschokolade	

Außerdem:

Butter für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Blechkuchen (ca. 20 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft 155°) vorheizen. Das Backblech fetten. Für den Kuchen die Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Nach und nach den Grieß und das Mehl einrühren.
2. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Eischnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Den Teig auf dem Blech verteilen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr hängen bleibt. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
3. Inzwischen für den Belag die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Ein paar für die Deko beiseitelegen. Die Stärke und den Zucker mit 6 EL Kirschnektar glatt rühren.
4. Den restlichen Saft aufkochen, die angerührte Speisestärke einrühren und noch einmal aufkochen. Kirschen, Zimtpulver und Kirschwasser untermischen. Alles vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen, aber noch warm auf dem Kuchen verteilen.

5. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und auf den Kuchen streichen.

6. Die Schokolade raspeln und gleichmäßig darüberstreuen. Den Kuchen mit den restlichen Kirschen garnieren.