

Rezept

Stachelbeerkuchen mit Zimt

Ein Rezept von Stachelbeerkuchen mit Zimt, am 27.04.2024

Zutaten

400 g rote oder grüne Stachelbeeren	3 Eier
½ l Milch	200 g Zucker
1 Msp. Zimtpulver	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
50 g Weichweizengrieß	100 ml Öl
100 ml Orangen- oder Traubensaft	150 g Mehl
½ Päckchen Backpulver	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 24 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren waschen und abtropfen lassen. 1 Ei trennen. Das Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Die Milch mit 50 g Zucker, Zimt und Zitronenschale zum Kochen bringen. Grieß einrieseln und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, das Eigelb untermischen und die Masse etwas abkühlen lassen.
2. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. 2 Eier mit 150 g Zucker schlagen. Öl und Saft dazugeben und Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 15-20 Min. vorbacken.
3. Den Eischnee unter die Grießmasse heben und diese auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Stachelbeeren darauf legen und den Kuchen in 20-25 Min fertig backen.