

## Rezept

# Vanille-Maisgrieß-Kuchen mit Kirschen

Ein Rezept von Vanille-Maisgrieß-Kuchen mit Kirschen, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)	<b>2 EL</b> Agavendicksaft
<b>1 TL</b> gemahlener Zimt	<b>1</b> Vanilleschote
<b>3</b> grüne Kardamomkapseln	<b>1 kräftige Prise</b> gemahlene Muskatblüte
<b>1 l</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>100 g</b> (Roh-)Rohrzucker
<b>200 g</b> Instant-Maisgrieß (Polenta)	<b>1 Pck.</b> Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
<b>4 M</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1</b> rechteckig ausgerollter Blätterteig (ca. 30 x 40 cm, 275 g, Kühlregal)	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 180 kcal

## Zubereitung

1. Die Sauerkirschen in ein Sieb gießen und kurz abtropfen lassen, dabei 50 ml Saft auffangen. Die Kirschen und den Saft mit einem Pürierstab fein zerkleinern. Kirschpüree mit Agavendicksaft und ½ TL Zimt in einen Topf geben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 2-3 Min. kochen, dann abkühlen lassen.
2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Kardamom, Muskat und Milch (ca. 100 ml zurückbehalten) in einen Topf geben. Gewürze bei geringer Hitze in der Milch ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Dann die Vanilleschote und die Kardamomkapseln aus der Milch nehmen. Gewürzmilch mit 80 g Rohrzucker aufkochen, Maisgrieß einrieseln lassen und alles unter Rühren nochmals aufkochen. Puddingpulver mit der zurückbehaltenen Milch glatt verrühren und unter die Grießmasse mischen, ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze weiter durchrühren. Den Grießbrei in eine große Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe unter die Grießmasse rühren, den Eischnee unterheben.
5. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig auf das Blech legen und mit dem Kirschpüree bestreichen. Die Grießmasse darauf verteilen und glatt streichen, den übrigen Rohrzucker daraufstreuen. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen, restlichen Zimt mit Vanillezucker vermischen und über den Kuchen streuen. Den Vanille-Maisgrieß-Kuchen heiß, lauwarm oder ganz ausgekühlt servieren.