

Rezept

# Zimtgrießtorte

Ein Rezept von Zimtgrießtorte, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>100 ml</b> Öl	<b>100 ml</b> kalter Kaffee
<b>150 g</b> Mehl	<b>1 EL</b> Kakaopulver
abgeriebene Schale von ½ Bio-Orange	½ Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	<b>1 Päckchen</b> Vanillepuddingpulver
<b>800 ml</b> Milch	<b>3 EL</b> Zucker
½ TL Zimtpulver	<b>75 g</b> Weichweizengrieß
¼ l frisch gepresster Orangensaft	<b>1 Päckchen</b> Tortenguss klar

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen, die Form einfetten und mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Kaffee dazugeben. Mehl, Kakaopulver, Orangenschale und Backpulver rasch untermischen. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (unten, Umluft 180°) in 20-25 Min. backen. Den Boden herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Tortenring um den Boden stellen. Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit 2 EL Zucker und Zimtpulver in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver und Grieß einrühren und 3-4 Min. köcheln lassen. Den Grieß auf den Boden streichen und abkühlen lassen.
3. Aus Orangensaft, 1 EL Zucker und Tortenguss nach Packungsangaben einen Guss herstellen. Den Guss auf der Grießmasse verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.