

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- schaumig und luftig aufschlagen
- 250 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 50 g Zucker
- Mark von einer Vanillestange
- 75 g feiner Grieß
- 50 g weiche Butter
- 75 g geschmolzene Butter
- 1 Päckchen Filoteig (auch unter dem Namen Yufkateig oder Strudelteig im Handel)
- Eine Auflaufform mit flüssiger Butter bepinseln und mit 3-4 Lagen Filoteig auskleiden. Die einzelnen Lagen jeweils mit flüssiger Butter bepinseln. Dann die Grießmasse hineinfüllen und mit dem Filoteig einschlagen.

Kuchen

Gebackener Grießkuchen

Entdecken Sie unser Rezept für einen luftigen gebackenen Grießkuchen. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen, dann den Grieß einrühren und für 2 Minuten leicht köcheln lassen.
2. zu der Grießmasse geben und mit der Küchenmaschine aufschlagen. Zum Schluß die aufgeschlagene Eier-Zucker-Masse unterheben.
3. Vorsichtig mit einem Messer die den Kuchen in 12 gleichgroße Stücke schneiden (vor dem Backen geht es besser als nach dem Backen – außerdem kann der Sirup besser einziehen).
4. Bei 160 Grad Umluft im Ofen ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Sirup sofort über dem heißen Grießkuchen verteilen und einziehen lassen.

Ebenfalls mit mehreren Lagen Filoteig abdecken – buttern nicht vergessen!