

Himbeer - Grießkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr TK-Himbeeren, 50 gr Butter, 500 gr Mager-Joghurt, 4 Eier, 180 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 500 gr Hartweizen, 1 Päckchen Backpulver, 250-300 ml Orangensaft zum Tränken.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen, Kastenform (Länge 30 cm) mit Back-Alufolie auskleiden.

Die Zubereitung:

Die Himbeeren im noch gefrorenem Zustand auf den Boden der Kastenform verteilen.

Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Dann mit Joghurt, Eiern, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Grieß und Backpulver in den Teig nach und nach einrühren. Teig in die Form geben, den Kuchen

ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe).

Heißen Kuchen mehrmals einstechen (z.B. mit einer Stricknadel) und mit Saft tränken. In der Form erkalten lassen.

Dieser Kuchen schmeckt tagelang frisch und supersaftig!