

Dinkelkuchen mit Roter Grütze

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

100 g weiche Butter
70 g gesiebter Staubzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
120 g Dinkelmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
3 EL Buttermilch
250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) (1/2 Becher)

Guss:

5 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
150 g Sauerrahm
1/8 l Buttermilch
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
250 g Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) (1/2 Becher)

Zum Bestreuen:

10 g weiße Schokospäne

1 Sandmasse:

Butter mit Staubzucker, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Das Ei einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Buttermilch einrühren.

2 Die Masse in eine befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Die Hälfte der Grütze darauf verteilen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Guss:

Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Sauerrahm mit Buttermilch, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine erwärmen, mit 4 EL der Sauerrahm-Mischung verrühren und unter die übrige Sauerrahm-Mischung rühren. Die übrige Grütze einrühren und ca. 15 Min. kalt stellen.

Den Guss auf dem Kuchen so verstreichen, dass ein 2 cm Rand frei bleibt. Den Kuchen ca. 40 Min. kalt stellen.



④ **Zum Bestreuen:**

Den Kuchen vor dem Servieren mit Schokospänen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für die Schokospäne mit einem Sparschäler von der Schokolade Späne hobeln.

