

Grießkuchen mit Mandeln

ca. 14 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

250 g Grieß
¼ l Milch
2 Eier (Größe M)
200 g Diabetiker-Süße
5 Tropfen Dr. Oetker Aroma
Bittermandel
200 g geriebene Mandeln
50 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

Zum Bestreichen:

300 g Orangenmarmelade

Zum Verzieren:

50 g flüssige Diabetikerschokolade

Zum Bestreuen:

geröstete Mandelblättchen

1 Spezialmasse:

Grieß und Milch gut verrühren und ca. 7 Min. quellen lassen. Eier mit Diabetiker-Süße und Aroma mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Den Grieß gut einrühren. Mandeln mit Mehl und Backpulver vermischen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen.

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

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

3 Zum Bestreichen, Verzieren und Bestreuen:

Den noch warmen Tortenboden mit einem Messer vom Formrand lösen und aus der Form nehmen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 8 Std. ziehen lassen. Den erkalteten Kuchen 2-mal durchschneiden, mit 3/4 der Marmelade füllen und mit der übrigen Marmelade bestreichen. Die Schokolade in ein Spritztütchen füllen. Die Oberfläche beliebig damit verzieren und den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.