

Grießli-Kuchen

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g weiche Butter
120 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
50 g glattes Mehl
2 KL Dr. Oetker Backpulver
6 EL Milch
200 g feinsten Weizengrieß (Kindergrieß)

Streusel:

70 g feinsten Weizengrieß (Kindergrieß)
50 g Zucker
50 g weiche Butter
100 g Mandelblättchen

Belag:

8 Stk. Dr. Oetker Blatt Gelatine
600 g pürierte Erdbeeren
100 g gesiebter Staubzucker
½ l geschlagenes Schlagobers

1 Sandmasse:

Für die Masse Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Die Eier einzeln einrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Milch mit dem Kochlöffel unterheben. Den Grieß gut unterrühren.

2 Die Masse auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Streusel:

Für die Streusel die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Kneithaken) ca. 1 Min. verrühren. Das Ganze auf ein Backblech streuen und zum Rösten in die Mitte des Rohres schieben. Während des Backens mehrmals durchmischen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten



4 Belag:

Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und unter das Erdbeermark rühren. Den Staubzucker einrühren und das Schlagobers unterheben. Den Belag auf den erkalteten Kuchen streichen. Die Streusel darüberstreuen. Den Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.

