

# Kirsch-Grießfleck

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Streusel:

180 g glattes Mehl  
50 g Zucker  
100 g weiche Margarine  
2 EL Milch

### Belag:

¼ l Milch  
40 g Butter  
150 g feinstes Weizengrieß  
(Kindergrieß)  
40 g weiche Butter  
4 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhren Dr. Oetker Natürliches  
Zitronen Aroma  
30 g gesiebter Staubzucker  
360 g abgetropfte Kompottkirschen  
4 Eiklar (Größe M)  
40 g Zucker

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß mit  
Vanille-Geschmack

## 1 Streusel:

Für die Streusel die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem bröseligen Teig verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streuen und andrücken.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

## 2 Belag:

Für den Belag Milch mit Butter und Grieß unter mehrmaligem Umrühren aufkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Butter mit Dotter, Vanillin Zucker, Aroma und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Den Grieß gut einrühren und die Kirschen unterrühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Den Belag gleichmäßig auf den erkalteten Kuchenboden streichen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 Minuten**



3 Zum Verzieren:

Die Glasur in ein Spritztütchen geben und den erkalteten Kuchen damit verzieren.

