

Karamellierter Grießkuchen



Zutaten:

für eine Auflaufform

- 250 g Grieß (Weichweizen)
- 250 g Zucker plus 150 g Zucker
- 70 g Butter, geschmolzen
- 6 Eier (Größe L)
- 1,5 Liter Milch
- 500 ml Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- Prise Salz
- 1 TL Zimt und den Abrieb einer Biozitrone
- 1/3 Teelöffel Muskatnuss
- 75 g Rosinen in 50 ml Weinbrand oder Kirschwasser



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Für den Karamell: 150 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam zum Schmelzen bringen. Wenn der Zucker goldbraun karamellisiert ist, diesen auf den Boden der Auflaufform verteilen.

Die Ränder der Auflaufform mit geschmolzener Butter einfetten.

Für den Grießkuchen in einer Schüssel Eier und 100 ml Sahne verquirlen.

In dem leeren Topf vom Karamell die Milch, 400 ml Sahne, 250 g Zucker, Vanille, Zitronenabrieb, Zimt, eine Prise Salz und Muskatnuss zum Kochen bringen.

Sobald die Milch kocht, auf einen Schwung 250 g Grieß zugeben. Unter fleißigem Rühren aufkochen. Dann Hitze auf die Hälfte zurückschalten. 7-8 Minuten rührend sanft köcheln bis der Brei gut angedickt ist.

Den Topf mit dem Grießbrei auf die Seite stellen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Erst die eingelegten Rosinen mit der Einweichflüssigkeit einrühren. Dann nach und nach die verquirlten Eier

unterrühren.

Die Grießmasse auf den Karamell in der Form verteilen. Im Ofen ca. 45-50 Minuten backen bis die Oberfläche goldbraun und fest ist.

Den Kuchen vor dem Servieren 20 Minuten abkühlen lassen. Entweder komplett in der Form servieren oder den Kuchen auf ein großes Brett stürzen, so dass der Karamell darüber läuft.

Tipp: Der Kuchen schmeckt lauwarm mit Rhabarberkompott und Vanilleeis.