Norddeutscher Grießkuchen mit Beerengrütze

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });

Traditionell, einfach beschrieben, immer wieder für die Familie ein Genuss

Zutaten

- Für 1 Springform / ca. 10-12 Stück:
- 800 ml Milch
- 175 g Polenta-Grieß
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker
- Saft und Abrieb 1 Orange
- 1 Prise Salz
- Für die Beerengrütze:
- 500 - 600 g gute, handelsübliche T.K. Beerenmischung aus:
- Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 Zitronenschale
- 1/2 Stange Zimt
- 40 g Zucker oder etwas mehr, nach Geschmack
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175 ° C Umluft vor heizen.

Schritt2

Den Polenta Grieß in die kochende Milch mit dem Zucker einrieseln lassen, ca. 2 min. köcheln.

Schritt3

In eine Schüssel umfüllen, die Eigelbe unter rühren. Abkühlen lassen und den Orangesaft und Abrieb dazu geben.

Schritt4

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und in 2 Schritten unter heben.

Schritt5

In eine gefettete Springform füllen und auf der mittleren Schiene 50 min. backen.

Schritt6

Danach auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben und mit Beerengrütze servieren.

Schritt7

Die Beerengrütze:

Schritt8

40 - 50 g Zucker zu einem hellen Karamell brennen und mit Weißwein ablöschen.

Schritt9

Die Zitronen - und Orangenschale, sowie die Zimtstange dazu geben, ca. 5 min. verkochen, reduzieren lassen.

Schritt10

Zimtstange und Zitronenschale wieder entfernen und nunmehr die frischen, oder T.K. Früchte dazu geben.

Schritt11

4 -5 min. köcheln lassen, anschließend, mit etwas angerührter Speisestärke, sämig binden; kurz halten, gut auskühlen lassen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** traditionell

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-griesskuchen-mit-beerengruetze/