

# GRIESSFLADEN MIT ERDBEERCOULIS

REZEPT FÜR EIN KUCHENBLECH MIT 28 CM DURCHMESSER

## ZUTATEN

Teig	
250g	Mehl
1 Prise	Salz
2 Ei	Zucker
1	Zitrone, abgeriebene Schale
125g	Butter, kalt in Stücke geschnitten
1	Ei
1-2 Ei	Rahm
Belag	
1.5dl	Pürierte Erdbeeren ( evtl. aus Tiefkühler )
8 dl	Milch
90g	Griess
1 Prise	Salz
80g	Zucker
3	Eigelb
1 Ei	Vanillezucker
60g	Haselnüsse gemahlen
3	Eiweiss
ev..50g	Rosinen



## ZUBEREITUNG:

Mehl, Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Ei und Rahm hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen und den Teigboden dicht einstechen, 20 Minuten kühl stellen.

Das Erdbeercoulis auf dem Teigboden verteilen. Nach Bedarf kann es mit Puderzucker bestäubt werden, damit es noch etwas süsser wird. Je nach Geschmack die Rosinen auf das Erdbeercoulis streuen.

Griess in die siedende Milch einrühren, Salz zugeben und zu Brei kochen. Anschliessend den Brei abkühlen lassen. Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Haselnüsse unter den abgekühlten Brei mischen. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss am Schluss drunter ziehen und die Füllung auf den Teigboden verteilen.

Im unteren Teil des auf 200°C vorgeheizten Ofens backen für ca. 30-35 Minuten. Auskühlen lassen.

Den Griesstorte mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Das Muster auf dem Foto entsteht, wenn man ein rundes Auskühlgitter auf den Kuchen stellt und danach den Fladen mit Puderzucker bestreut. Zu Ostern kann ein Ostermotiv aus einem Papier herausgeschnitten, welches dann als Schablone dient.