

Grießmehl-Tarte

Zutaten | 6 Portionen

Für den Hefeteig:

500 g	Mehl
100 g	weiche Butter
½ Würfel	Hefe
2 EL	Zucker
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Tasse	lauwarme Milch

Für den Grießpudding:

½ l	Milch
2	Eier
1 Prise	Salz
2 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Zitronenschale
60 g	Grieß
60 g	Zucker

Zubereitungszeit: 45 Min., Gehzeit: 1 Std. , Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Für den Hefeteig das Mehl und die Butter in eine Schüssel geben. In eine Kühle die Hefe hinein bröseln.
- Zucker, Ei, Salz und die lauwarme Milch dazu geben. Alles zu einem Teig verkneten, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Für den Grießpudding die Milch erwärmen. Eier trennen und das Eigelb zur Milch geben. Salz und Vanillezucker ebenfalls dazugeben und verrühren.
- Zitronenschale, Grieß und Zucker hinzufügen und kurz aufkochen lassen.
- Eiklar zu Eischnee schlagen, unter die Grieß-Milch heben und abkühlen lassen.
- Tarteform einfetten. Hefeteig kurz durchkneten. 2/3 davon ausrollen und die Form damit auslegen. Mit einer Gabel den Boden einstechen.
- Den Grießpudding darauf verteilen.
- Für die Riemchen den übrigen Hefeteig ausrollen und mit einer Riemchenform ausstechen. Diese auf dem vorbereiteten Kuchen legen und mit Eigelb einpinseln.
- Grießmehl-Tarte bei 180 °C ca. 25 Min. goldbraun backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 260 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
634 kcal	21,2 g	95 g	17 g	145 mg