

Ribisel-Grießtorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	½ Liter
Grieß	125 g
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	75 g
Gemahlene Haselnüsse	75 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Zitronen	1 Stk.
Johannisbeeren	250 g

Zubereitung:

- 0,5 l Milch
- 125 g Grieß
- 3 Eier
- 75 g Butter
- 75 g Haselnüsse, fein gerieben oder andere Nüsse
- 150 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 250 g rote Ribiseln

- Butter und Grieß für die Form
- Mehl, griffig für die Ribiseln
- Kakao-Staubzuckergemisch zum Bestreuen

Milch aufkochen, Grieß einrieseln lassen. Vom Herd nehmen, aufquellen und auskühlen lassen.

Die Tortenform mit Butter ausstreichen und mit Grieß bestreuen.

Ribiseln waschen, abtropfen lassen und Beeren mit einer Gabel von den Stielen streichen und in etwas Mehl wälzen.

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Dotter und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Nüsse und Grieß unterrühren.

Eiklar mit einer Prise Salz zu steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Im vorgeheizten Backrohr bei 160° Umluft ca. 50 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Kakao-Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2005-Ribisel-Griesstorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at