



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte

.....

Saison: Sommer

.....

Für: 1 Stück

.....

Verfasst von: Maria Schlager-Haslauer

.....

Zutaten

150 G Grieß

500 ML Wasser

Zitronenschale (Bio)

Salz

4 Eier

2 PKG Vanillezucker

100 G Zucker

Erdbeermarmelade zum Bestreichen

250 G	Erdbeeren
-------	-----------

250 G	Schlagobers
-------	-------------

1 EL	Zucker
------	--------

50 G	Mandelblättchen geröstet
------	--------------------------

Zubereitung

1. 500 ml Wasser mit Salz aufkochen.
2. Grieß und Zitronenschale beifügen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren etwa drei Minuten kochen.
3. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
4. Öfters mit einer Gabel etwas auflockern.
5. Eiklar mit Zucker steifschlagen.
6. Dotter unterrühren und vorsichtig mit dem überkühlten Grieß mischen.
7. Masse in einer Springform (22 cm Durchmesser) im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.
8. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen und mit Erdbeeren belegen.
9. Mit Schlag und Mandelblättchen verzieren und kaltstellen.