

© A	Aaria Schlager-Haslauer

Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte
Saison: Sommer
Für: 1 Stück
<b>Verfasst von:</b> 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.