



„Blauer Salon“ Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld /Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 * 

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

Grießschnitte ... Tausendundeine Nacht

Zutaten

für ca. 20 Stücke in 28cm Backform

300 Gramm Zucker, 4 Esslöffel Orangenblütenwasser, 2 Esslöffel Zitronensaft, 500 Gramm Hartweizengrieß, 150 Gramm weiche Butter, 1 Tüte Backpulver, ½ Teelöffel Zimt, Salz, 150 Gramm fester Joghurt, ca. 25 Gramm ganze, geschälte Mandeln – kurz geröstet

Zubereitung

- 400 ml mit dem Zucker unter rühren aufkochen, und ca. 15 Minuten köcheln lassen
- Vom Herd nehmen und das Orangenblütenwasser mit einem Esslöffel Zitronensaft einrühren und den Sirup abkühlen lassen
- Backofen auf 175 – 180 Grad vorheizen. Umluft ca. 160 Grad
- Grieß in eine Schüssel geben und mit der Butter, Packpulver, Zimt, Salz, und 1 Esslöffel Zitronensaft verkneten
- Joghurt zugeben und gut unterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht
- Teig in die Kuchenform geben und glattstreichen
- Mit einem Messer Rauten von ca. 5 x 5 cm markieren, nicht bis zum Boden durchschneiden
- In die Mitte jeder Raute eine Mandel drücken
- Kuchen im Ofen dann etwa 40 Minuten backen
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und die markierten Rauten nachschneiden bis zum Boden
- Etwa 30 Minuten weiter im Ofen backen, bis eine goldbraune Farbe entsteht
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem erkalteten Sirup tränken
- Dabei die Flüssigkeit nach und nach über den Kuchen geben und einziehen lassen
- Alles abkühlen lassen und in der Form servieren