



Grieß-Kirschen-Kuchen

So meine lieben, für den Backwettbewerb auf der Facebook Kochgruppe " Was soll ich heute kochen", habe ich mich für ein sehr altes Rezept entschieden. Für mich geht es beim Backen meist nicht darum ein optisch meisterliches Kunstwerk herzustellen, sondern es sollte alltagstauglich und vor allem gut sein. Und das ist bei diesem sehr einfachen Kuchen der Fall.

Eine Vorgabe gab es bei diesem Backwettbewerb - es mussten Kirschen darin vorkommen. Die Mehrheit der Mitglieder hat sich dafür ausgesprochen. Frische Kirschen um diese Jahreszeit? (Mai) - eine etwas schwierige Sache. Ich habe mich für schwarze Kirschen aus dem Glas entschieden.

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch die "Österreichische Küche" von Marie von Rokitansky. Sie lebte von 1848 - 1924, das Kochbuch erschien 1918 !!!! Es werden nicht viele Zutaten benötigt und die Herstellung ist auch für ungeübte ganz einfach!!

Zutaten:

- 5 Eier
- 120 g Staubzucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 400 ml Sauerrahm (Schmand)
- 200 ml Grieß (160 g)
- Kirschen

Zubereitung:

5 Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. 5 Dotter mit dem Zucker sehr, sehr schaumig rühren. Dann den Sauerrahm und die Zitronenschalen nach und nach beifügen und unterrühren. Den Schnee vorsichtig unterheben und zuletzt den Grieß. Fertig! In eine gebutterte mit Mehl bestäubt Form füllen und mit entsteinten Kirschen belegen. Bei 160° C Ober und Unterhitze ca. 45 Minuten backen. Etwas in der Form abkühlen lassen, stürzen und wieder umgedreht – so das die Kirschen oben sind auf eine Kuchenplatte legen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at