

# Stachelbeer Kuchen mit Grießguß



## **Mürbeteig:**

**100 g Mehl**  
**40 g Zucker**  
**50 g weiche Butter**  
**2 Eigelb**  
**Semmelbrösel**

## **Belag:**

**750 g Stachelbeeren**  
**100 g Zucker (je nachdem wie sauer die Stachelbeeren sind)**  
**1 Kaffeetasse Grieß**  
**1 Liter Milch**  
**50 g Zucker**  
**2 Eier**  
**2 Esslöffel Mehl**

## **Backzeit ca. 1 Stunde bei 175 Grad**

Sie Stachelbeeren waschen und die Stiele entfernen. Alle Zutaten des Mürbeteiges zu einem geschmeidigen Teig verkneten und im Kühlschrank ca. 30 min kalt stellen. Anschließend rollt man den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Boden aus. Die Backform legt man mit Backpapier aus, den Teig legt man in die Form und sticht ihn mit einer Gabel ein paar mal ein.

Man kocht die Milch mit dem Zucker auf. Wenn die Milch zu kochen anfängt gibt man den Grieß hinzu und kocht den Grießbrei bei ständigem rühren ca. 3 Minuten. Sobald der Grießbrei abgekühlt ist, rührt man die Eigelb und das Mehl unter den Brei.

Die Eiweiß schlägt man mit einer Prise Salz steif und hebt es vorsichtig unter den Grießbrei. Man gibt die Früchte auf den Mürbeteig Boden und gießt den Grießbrei darüber.

Zum Ende der Backzeit schaltet man den Ofen am Besten für 5 min auf Unterhitze damit der Boden gut gebacken ist. Den Kuchen auskühlen lassen.