

Zwetschgen Grieß Kuchen ohne Boden



Zutaten:

750 g Zwetschgen
500 ml Milch
125 g Weichweizengrieß
60 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Teelöffel Rum
3 Eier
100 g gemahlene Mandeln

Backzeit ca. 55 min bei 160 Grad im Heißluft Ofen

Zum vorbereiten die Zwetschen waschen und entsteinen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Grieß einstreuen. Den Grießbrei gut umrühren, sonst brennt er an. Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum und Eigelb unter der heißen Grießbrei rühren. Nachdem der Brei kalt geworden ist zuerst die Mandeln und dann den Eischnee unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und glatt streichen. Auf dem Grießbrei die Zwetschgen verteilen und anschließend backen.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.