Grießtorte

Von MarionS

Kindheitserinnerung



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**30 min**	**n/a**	**50 min**

8 Personen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

SIRUP:

- **200 g** Zucker
- **300 ml** Wasser
- **1** Zitrone Saft

TEIG:

- **250 g** Hartweizengrieß
- **250 g** Zucker
- **1/2** Tl Natron
- **350 g** Naturjughurt
- **4** El Butter flüssig
- Butter und Grieß für die Form

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe
- Schüssel

Zubereitung

01 Für den Sirup Wasser, Zucker und Zitronensaft einige Minuten einkochen lassen

02 Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Dann mit einem Holzlöffel den Joghurt unterrühren. Zum Schluss die flüssige Butter dazu geben.

03 Eine flache Backform mit Butter einfetten und mit Grieß ausstreuen.

04 Den Teig einfüllen und glattstreichen.

05 Bei 170Grad ca 30 min backen bis er goldgelb ist, aber nich nicht braun.

06 Nach dem backen den Kuchen 10 min auskühlen lassen.

07 Dann vorsichtig den Kuchen mit dem Sirup tränken.