

Griesspuddingkuchen mit Pflaumen



Zutaten

24-26 cm Springform

Boden:

350 g Mehl

180 g Butter

80 g Zucker

½ TL Zimt

1 Eigelb

1-2 EL Milch

1 msp. Salz

Für die Füllung:

700 ml Milch

200 ml Sahne

160 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

50 g Butter

140 g Weichweizengriess

3 Eier

1 kg Zwetschgen

50 g brauner Zucker

1 TL Zimt

½ TL Speisestärke

So wird's gemacht:

Zunächst den Griesspudding kochen. Hierfür Milch, Sahne, Zucker, Zimt und Butter in einen Topf geben und erhitzen. Unter Rühren den Griess einrühren und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze und unter rühren kochen lassen bis der Pudding stark eindickt. Zum Schluss die Eier verquirlen und nach und nach einrühren. Topf beiseite stellen.

Für den Boden Mehl, Butter, Zucker, Zimt vermischen, Eigelb hinzugeben und verkneten, Milch nach Bedarf hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht. Form leicht fetten und den Teig als Boden und Rand in die Form drücken. Wenn Teig übrig ist, als Streusel verwenden. (oder etwa 2-3 Esslöffel Teig übrig lassen für Streusel)

Die Pflaumen halbieren und entkernen. Den Boden mit einem Teil der Pflaumen auslegen, darauf den Griesspudding geben, mit mehr Pflaumen bedecken Zimt und Zucker und ggf. Streusel darüber geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze 40-50 Minuten backen. Den Kuchen gut auskühlen lassen.

Die restlichen Pflaumen mit dem Zimtzucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen, etwa 80 ml Wasser hinzufügen und weich köcheln. Etwas Speisestärke und Wasser verrühren und in die Masse rühren. Köcheln lassen bis die Saune eindickt. Kompott zum Kuchen servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>