

Grießkuchen mit Äpfeln

Kategorien: Kuchen, Früchte

Zutaten für: 4 Portionen

750	ml	Milch
150		Grieß
1		Ei
1/2		Salz
5		Zucker
80		Butter
4		Apfel
2		Zimt
50		Mandeln, gehobelt

Anleitung:

Milch aufkochen, Grieß einrühren und 5 Minuten kochen lassen. Ei glatt rühren und mit Salz, der Hälfte des Zuckers, 50 g Butter und der Grießmasse verrühren. Die Hälfte des Breis in eine gebutterte, feuerfeste Form füllen. Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Auf dem Brei verteilen und mit Zimt, dem restlichen Zucker und einem Teil der Mandeln bestreuen. Restlichen Grießbrei auf die Äpfel geben und mit den restlichen Mandeln bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen auf den Kuchen geben und bei 220°C ca. 20 Minuten backen.

Mit steif geschlagener Sahne und Johannisbeeren servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Schwierigkeitsgrad: simpel