

## Milch - Kuchen

Kategorien: Backen, Kuchen, Griess

Zutaten für: 1 Rezept

6		Eier
250	Gramm	Zucker
210	Gramm	Feiner Griess
1 1/2	Ltr.	Milch
1		Vanilleschote
125	Gramm	Butter
500	Gramm	Blaetterteig

### *FUER DEN SIRUP*

---

250	Gramm	Zucker
180	Gramm	Wasser; nach Bedarf mehr
1		Zitrone; den Saft

### Anleitung:

In einem Topf die ganzen Eier mit dem Zucker verruehren und den Griess nach und nach hinzufuegen. Unter staendigem Schlagen die Milch dazugiessen und erhitzen.

Dabei staendig ruehren, damit die Masse nicht anhaengt. Wenn die Milch aufkocht, den Topf sofort vom Feuer nehmen und die ausgekratzte Vanille dazugeben. Noch einmal umruehren und den Topf zudecken, damit sich beim Erkalten keine Kruste bildet.

Butter schmelzen und ein Tapsi mit der Haelfte davon einfetten (oder eine Springform bis zum oberen Rand mit Backpapier auslegen, damit die Fluessigkeit nicht herausfliesst). Den Boden mit einem Blaetterteig-Blatt belegen und die Griessmasse darauf verteilen. Mit einem weiteren Blaetterteig-Blatt bedecken. In diesen Deckel mit dem Messer Rhomben ritzen. Mit der restlichen Butter bestreichen und etwas Wasser darauf spritzen, damit sich keine Blasen bilden. Den Kuchen bei mittlerer Hitze 1 Stunde im Ofen backen.

Herausnehmen und erkalten lassen. Fuer den Sirup in einem Topf den Zucker in Wasser aufloesen und 10 Minuten kochen. Sobald die Fluessigkeit Faeden zieht, ist der Sirup fertig. Zitronensaft dazugeben und ueber den abgekuehlten Kuchen giessen. Den Kuchen erneut in den heissen Ofen stellen, bis der Zucker karamelisiert ist.