



Mandeliger Mandarinen-Grießkuchen

Description

Winterzeit ist Mandarinen-Zeit. Sie gehören neben Plätzchen auf jeden Weihnachtsteller, oder? Ich liebe es, wenn die Finger nach dem Schälen den wunderbaren Mandarinen duft angenommen haben? . Bei mir sind sie diesmal im Kuchen gelandet. Also die Mandarinen, nicht die Finger. Genauer gesagt: der Saft. Mit Mandeln. Und Grieß. Das Rezept habe ich aus „[Fräulein Klein lädt ein](#)„. Nach den sündhaft-guten [Schoko-Erdnussbutter-Trüffeln](#) stand fest, dass ich ganz schnell eine weitere Leckerei aus diesem schönen Backbuch ausprobieren musste.



Greift zu!



uchen mit

Mandarinen-
Grießkuchen für
alle zur

default watermark

Weihnachtszeit



Zutaten für eine 25 cm-Kastenform*

225 g weiche Butter // 160 g Zucker // Mark von 1 Vanilleschote // 3 Eier // 230 g Mehl // 1 TL Backpulver // 100 g gemahlene Mandeln // 100 g Weichweizengrieß // 150 ml Milch // Saft von 4 Mandarinen (250 g Mandarinen) / 1 TL Abrieb von einer Bio-Mandarine (oder Zitronen-/Orangenabrieb) // Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Grießkuchen auf

dem Weihnachtssteller
Eine Kastenform* gut einfetten und den Backofen auf 180° vorheizen. In einer großen Rührschüssel die weiche Butter mit Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben und alles weiter fleißig cremig rühren.

In einer separaten Schüssel die „trockenen Zutaten“ Mehl, Backpulver, Mandeln und Grieß mischen und unter die Butter-Zucker-Ei-Mischung rühren. Zum Schluss Milch, Mandarinenabrieb und -Saft hineinrühren. Das war's schon ? .

Den Teig in die gefettete Kastenform füllen und bei 180° Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen*, danach auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und im Anschluss stürzen.

Und die Deko? Ganz einfach: Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben, anschneiden und servieren! Wer mag, kann auch Puderzucker und Mandarinenensaft zu einem Guss verrühren.

Der Kuchenteig hat durch den Grieß und die Mandeln eine schöne Konsistenz. Das ist mal wieder etwas anderes ? . Der Kuchen ist ziemlich mächtig und saftig. Er schmeckt sehr vanillig und sehr buttrig. Diese Geschmäcker dominieren, während vom Mandarinenensaft und Orangenabrieb leider nicht sooo viel durchgesickert ist. Schade, denn eine frische Zitrusnote hätte dem Kuchen noch den richtigen Kick gegeben. Vielleicht lag es an meinen Mandarinen??

Nichtsdestotrotz: Einen leckeren [Grießkuchen](#) habt Ihr mit diesem Gebäck allemal! Lasst es Euch schmecken!

* Ich habe nur 2/3 des Rezeptes zubereitet und eine 20 cm-Kastenform benutzt. Die Backzeit betrug dann ca. 45 Minuten.

Category

1. Kuchen

2. Produkttests & Buchrezensionen
3. Weihnachten

Tags

1. Grieß
2. Kastenkuchen
3. Kuchen
4. Mandarinen
5. Mandeln
6. Puderzucker
7. Saft
8. Weihnachten

Date Created

16. November 2014

Author

schokohimmel

default watermark