

Beeren - Grieß - Kuchen

(laktosefrei)

Zutaten:

120 g Hartweizengrieß
300 g Heidelbeeren (TK)
475 ml Milch (laktosefreie Milch oder Sojamilch)
6 Gewürznelken
50 g Sojamargarine
70 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
2 EL Zitronensaft
Paniermehl

Zubereitung:

- Milch mit den Nelken aufkochen lassen.
- Aufgekochte Milch vom Herd nehmen.
- Nelken entfernen.
- Den Grieß einrühren und quellen lassen.
- Die Eier trennen.
- Zucker, Vanillezucker und Margarine cremig rühren.
- Eigelb und Zitronensaft unterrühren.
- Gequollenen Grieß einrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Unaufgetaute Beeren und Eischnee unterheben.
- Eine Springform einfetten.
- Gefettete Form mit Paniermehl austreuen.
- Teig in die Form geben und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.