

Grießkuchen mit Himbeercoulis

250 g Butter, geschmolzen
400 g Weichweizengrieß
2 Eßlöffel Mehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
1 Eßlöffel Vanillezucker
500 g Schmand
350 g Zucker
500 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
Puderzucker
Zitronensaft

Den Ofen auf 150°C (Umluft) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Grieß zusammen mit Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen. Schmand und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Die geschmolzene Butter zusammen mit den trockenen Zutaten unterrühren. Für 15 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die Grießmasse 2 Minuten mit dem Mixer aufschlagen, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach dem Backen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Die Himbeeren in ein hohes Gefäß geben, pürieren und durch ein Sieb streichen. Etwas Zitronensaft zugeben und den Puderzucker darüber sieben. Die Menge an Puderzucker richtet sich danach wie süß man es haben möchte.