



Rezept von Christiane L.

Gedeckter Grütze-Kuchen

Zutaten für den Teig:

Für den Teig

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
1 Ei
1 EL Milch
150 g Butter oder Margarine

Für die Füllung

4 Becher Osterland Rote Grütze
1 EL Zucker
1 ½ Päckchen Vanille-
Puddingpulver

Für die Glasur

ca. 100 g Puderzucker
Wasser
etwas Zitronenaroma

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten und in zwei Teile teilen. Beide Teile ausrollen. Den ersten als Boden in die 28er-Springform geben. Den zweiten Boden als Decke ausrollen und nachher auf die Rote-Grütze-Puddingmasse geben.
2. Die Rote Grütze mit dem Zucker in einen Topf geben, unterrühren und aufkochen lassen. Dann das Puddingpulver mit Wasser anrühren. in die kochende Grütze geben und gut durchrühren. Masse etwas erkalten lassen.
3. Die Grütze-Masse dann auf den Mürbeteigboden geben und die Decke auflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft für ca. 45 Minuten backen.
4. Kuchen etwas abkühlen lassen und dann mit der Glasur dick einpinseln. Kuchen in der Springform lassen bis er richtig ausgekühlt ist.