

Rezept von Renate R.

Rote Grütze Kuchen

Zutaten:

Teig für runde Form:

120 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
ca. 150 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag 1:

200 g gemahlene Mandeln
200 g Butter
100 g Zucker

Belag 2:

4 bis 5 Becher Osterland Rote Grütze 125g
Butter
Schokostreusel oder Kuvertüre



Zubereitung:

1. Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.
2. Für den Belag Mandeln, Butter und Zucker zusammen aufkochen und heiß auf den Kuchen geben.
3. Butter cremig rühren und die rote Grütze unterheben und fein verrühren. Auf den abgekühlten Kuchen die Grützemasse verstreichen und obenauf Schokostreusel oder Schokoladenguss verteilen.
4. Torte kühl stellen und gekühlt genießen.