

Saftiger Grießkuchen mit Orangen-Likör

Für vier Portionen

Für den Grießkuchen:

100 g Butter	400 g griechischer Joghurt	3 Eier
130 g Zucker	1 EL Vanillezucker	400 g Weichweizengrieß
2 TL Backpulver	Butter, Mehl	

Für den Sirup:

1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange	100 g Puderzucker
100 ml Weißwein	2 cl Orangenlikör	

Für das Kompott:

3 Orangen	50 g Zucker	2 cl Orangenlikör
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Springform (24 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen, dann die Butter dazugeben und gut unterrühren. Grieß und Backpulver vermischen und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Inzwischen für den Sirup Zitrone und Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Saft und -schale, Puderzucker und Weißwein aufkochen und zu einem dünnen Sirup einkochen. Orangenlikör untermischen. Den fertig gebackenen Kuchen noch heiß mit dem Sirup tränken. Die restlichen Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist. Filets heraustrennen und den Saft auffangen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit dem aufgefangenen Saft ablöschen und köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist. Orangenfilets unterheben. Anschließend mit Orangenlikör verfeinern. Den Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben und zusammen mit dem Kompott servieren.

Horst Lichter am 04. Mai 2013