

Grießmehlstaat

Hat nichts mit „Staat“ zu tun, es ist vielmehr die Grießmehls-Taate, also „Torte“. Ein Hefeteigboden, belegt mit Grießpudding und zusätzlich mit Streuseln. Ganz schön üppig, und dank der Rosinen und eingelegten Trockenpflaumen süß und fruchtig.



Zutaten für ein Backblech:

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 Tasse Milch
- 1 gehäufte EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 100 g Butter

Belag:

- 1 l Milch
- 125 g Grieß
- 125 g Zucker
- Zitronenschale
- 4 Eigelbe
- 50 g in Rum oder Zwetschgenbrand eingelegte Rosinen
- 100 g ebenso eingelegte Trockenpflaumen
- 4 Eiweiße
- 1 Salzprise

Streusel:

- 150 g Butter
- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 100 g Zucker

Zubereitung:

- Den **Hefeteig** ansetzen: Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Hefe in etwas Milch auflösen – dafür die Milch in einer Tasse erwärmen (Mikrowelle). Zum Mehl gießen und zugedeckt zehn Minuten gehen lassen.

- Zucker hinzufügen, auch die Salzprise. Mit den Knethaken durcharbeiten, dabei nacheinander die Eier sowie die weiche Butter in Flöckchen zugeben. Am Ende auch die restliche Milch, es soll ein weicher Teig entstehen. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und unter einem Tuch in der vorgewärmten Teigschüssel eine Stunde gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den **Belag** vorbereiten: Die Milch aufkochen, den Grieß sowie 100 Gramm Zucker und die geriebene Zitronenschale einrühren, vom Feuer ziehen und unter Rühren ein wenig abkühlen lassen.
- Erst dann nach und nach die Eigelbe einrühren, sowie die abgetropften Rosinen und die klein geschnittenen Trockenpflaumen.
- Am Ende, wenn die Masse endgültig abgekühlt ist, den Eischnee vorsichtig unterziehen – ihn zuvor geduldig steif schlagen, dabei den restlichen Zucker und eine Salzprise einrieseln lassen.
- Für die **Streusel** Butter, Mehl, Stärke und Zucker miteinander vermischen und zerkrümeln.
- Den Teig dünn ausrollen und auf einem mit Backpapier belegten Blech ausbreiten. Den Grießpudding darauf glatt streichen.
- Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen. Bei 175 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) etwa eine Stunde backen.
- Den Kuchen etwas abkühlen lassen, damit die Füllung fest wird. Trotzdem schmeckt er am besten gerade eben noch lauwarm.

Getränk: Zu trinken gibt es dazu eine feine Riesling-Auslese von der Mosel oder eine Tasse Kaffee und ein Gläschen Apfelbrand oder Likör, denn in der Eifel weiß man das Obst auf den Streuwiesen dauerhaft haltbar zu machen, indem man es brennt – oder als Likör aufsetzt.