

Grießkuchen mit Orangensirup

(bei ISAs Vernissage verkostet und für rezeptaufnahmewürdig befunden!)

Zutaten: (für ein Kuchenblech)

125 g + 50 g Walnusskerne
250 g Butter
400 g guten Grieß
2 EL Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker (am besten Bourbon Vanille)
500 g Joghurt
350 g + 150 g Zucker
3 Bio-Orangen

Zubereitung:

- 125 g Nüsse grob hacken
- Butter schmelzen. Grieß, Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen.
- Joghurt und 350 g Zucker verrühren.
- Flüssige Butter, Grießmischung und Nüsse verrühren.
- Ca. 15 Minuten quellen lassen.
- Backrohr vorheizen (E-Herd: 200°/Umluft: 175°/Gas: Stufe 3)

- Orangen heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenschäler die Schale abziehen.
- Orangen auspressen und 1/4 Liter Saft abmessen.
- 150 g Zucker und 2 EL Wasser in einem Topf karamellisieren.
- Orangensaft zugießen und kochen, bis sich das Karamell löst.
- Ca. 15 Minuten zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.
- Die Orangenschalen einrühren und auskühlen lassen.

- Backblech mit Backpapier auslegen und die Grießmasse darauf verteilen.
- Ca. 25 Minuten (eher hell) backen.

- Orangensirup durch ein Sieb seihen.
- Den heißen Kuchen mit dem Orangensirup begießen und auskühlen lassen.
- Am besten über Nacht ziehen lassen, dann wird er besonders saftig!
- In Stücke schneiden und mit den übrigen Nüssen verzieren.
- Tipp: Besonders einladend wirkt es, wenn man/frau noch ein paar bunte Blütenblätter (oder fertige Gewürzblütenmischung z.B. von Sonnentor) drüberstreut!