

Grießkuchen mit Rhabarber und Erdbeeren

Für 4 Personen:

130 g Vollkorngrieß
500 ml Milch
4 Stangen rotfleischigen Rhabarber
400 g Erdbeeren
4 Eier
Salz
1 Packung Vanillezucker
2 EL Öl
2 EL Staubzucker

Nachspeise

Den Grieß mit der Milch in einem Topf gießen. Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren ebenfalls waschen und putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Die Eier trennen. Eiweiße und 1 Prise Salz zu Schnee steif schlagen. Eigelbe mit dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig rühren. Unter den abgekühlten Grießbrei rühren. Den Schnee mit einer Teigkarte/Spachtel vorsichtig unter den Grießbrei heben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Rhabarber zugeben und unter häufigen Rühren bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten andünsten (er soll noch fest sein).

Den Grießteig gleichmäßig über dem Rhabarber verteilen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 6-10 Minuten backen.

Den „Grießkuchen“ auf ein Teller stürzen, mit Staubzucker bestreuen und mit den Erdbeeren garnieren.

