



Mandarinen-Grieß-Kuchen



 **Arbeitszeit:**

 **Koch- & Backzeit:**



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Teig

- 470 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Salz
- 200 ml Milch
- 60 g Butter

Belag

- 750 g Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Hartweizengrieß
- 25 g Kokosraspel
- 3 Kl. Dosen Mandarinen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig kneten, bis er glatt ist und sich vom Schüsselrand löst.

Abgedeckt 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

In der Zwischenzeit für die Füllung Milch, Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Grieß einrühren, aufkochen und so lange rühren, bis ein Brei entsteht. Abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb und Kokosraspel unter den Brei rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Den Teig nochmals durchkneten, ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Die Grießmasse gleichmäßig darauf verstreichen.

Die Mandarinen gut abtropfen lassen (mind. 30 Min.) und darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **180°C Umluft 40 Min.** backen.

