

# scheckenlaks

Kochfreude für Esslustige – ein norwegisch sächsischer Kochblog

## Sächsischer Grießkuchen



Was typische sächsische Kuchen anbelangt, ist der Grießkuchen das für den Wochentag, was die Eierschecke für den Sonntag ist. Außerhalb Sachsens bin ich jedenfalls noch nie einem solchen Grießkuchen begegnet.

Noch vor nicht allzu langer Zeit bestand bei der Bäckerei in unserem Dorf ein deutlicher Unterschied zwischen Wochentagen und Wochenende, was die Kuchenauswahl anbelangte. Dienstag bis Donnerstag gab es

häufig nur einfache Blechkuchen wie Zucker-, Streusel- oder Grießkuchen. Letzterer mein Favorit seit Kindertagen.

Der Grießkuchen ist also ein typischer Bäcker-Blechkuchen, bei dem der Grieß vorher nicht zu Grießbrei verkocht wird, sondern roh auf den Hefeteig gegeben wird. Dadurch erhält der Kuchen seine typische leicht krümelige Konsistenz. Da nach dem Backen noch Milch auf den Kuchen gestrichen wird, ist er trotzdem nicht trocken. Ein ganzes Blech voller Kuchen ist uns ohne Besuch zu viel, deshalb haben wir das ursprüngliche Rezept auf eine runde Springform umgerechnet, was 58 % der Originalmenge entspricht.

Ansonsten kann ich nur sagen, probiert den Kuchen aus, der schmeckt richtig gut und ganz frisch am allerbesten.



### **Sächsischer Grießkuchen (runde Springform, ø 28 – 30 cm)**

#### **Zutaten Boden:**

- 10 g Frischhefe
- ca. 70 ml Milch, lauwarm
- 200 g Mehl
- 40 g Zucker
- 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- 1 Ei (Größe M), zimmerwarm
- 40 g Butter, zimmerwarm

#### **Zutaten Belag:**

- 290 g Weichweizengrieß

- 120 g Butter, zimmerwarm
- 140 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pr. Salz
- reichlich 1 EL Zitronensaft
- 120 g Korinthen
- Rum zum Einweichen der Korinthen
- ca. 100 ml heiße Milch zum Bestreichen des gebackenen Kuchens

### **Zubereitung:**

Man beginnt mit dem Hefeteig. Wenn man Frischhefe verwendet, ist es günstig, damit einen kleinen Vorteil herzustellen. Dazu die Hefe in 60 ml der lauwarmen Milch auflösen und mit 100 g des Mehles zu einem Hefestück vermischen. Dieses abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Es sollte sich dabei deutlich vergrößern.

Danach die restlichen Teigzutaten, mit Ausnahme der 10 ml Milch, zugeben und den Teig von Hand oder mit einer Küchenmaschine für ca. 5 Minuten langsam, danach für weitere ca. 5 Minuten schneller kneten. Sollte der Teig zu trocken erscheinen, die restliche Milch zugeben. Der Teig sollte sich leicht klebend von der Arbeitsfläche und den Händen lösen. Den relativ weichen Teig abgedeckt in einer leicht bemehlten Schüssel an einem warmen Ort erneut ca. 1 Stunde gehen lassen. Er sollte sein Volumen ungefähr verdoppeln.

Währenddessen die Korinthen waschen, ggf. verlesen und in Rum bzw. einer Rum-Wasser-Mischung für mindestens 30 Minuten einweichen.

Den fertig gegangenen Hefeteig kurz durchkneten. Eine Backform mit etwas Butter fetten. Den Hefeteig in der Form auf die richtige Größe ausdehnen. Dabei darauf achten, dass überall ungefähr gleich viel Teig vorhanden ist. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Nun Grieß, Zucker, Vanillezucker, weiche Butter, Salz und Zitronensaft in einer Schüssel am besten von Hand miteinander verkneten. Die Korinthen (ohne Einweichflüssigkeit) untermischen. Diese Masse nun gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und leicht andrücken.

Den Kuchen nochmals für ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

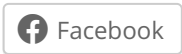
Den Grießkuchen auf der 2. Schiene des vorgeheizten Backofens mit 180 °C (Ober- und Unterhitze) für ca. 30 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit den Bräunungsgrad kontrollieren, da jeder Herd unterschiedliche Backeigenschaften aufweist. Der Grieß sollte hellbraun sein.

Die Milch in einem Topf erhitzen und den frisch gebackenen Kuchen sofort damit einpinseln, damit er an Feuchtigkeit gewinnt. Den Kuchen danach abgedeckt mit einem Tuch abkühlen lassen.

Frisch schmeckt der Grießkuchen am allerbesten. Möchte man ihn etwas aufbewahren, sollte man ihn nach dem Abkühlen dicht, z. B. mit einer Tortenhaube abdecken, damit er nicht austrocknet.



Twitter



Facebook



Print

This entry was posted in Kuchen, sächsisch and tagged Kuchen, sächsisch on 25.10.2014  
[<https://scheckenlaks.com/sachsischer-grieskuchen/>] .

---

