

Karamelliesierter Grießkuchen, Blutorange-Kompott

Für 6 Personen

Für den Kuchen:

1 Bio-Zitrone	1 Vanilleschote	60 g Puderzucker
80 g Butter	3 Eier	50 g Mehl (Type 405)
1 TL Backpulver	100 g Weichweizengrieß	2 EL Rum
100 ml Milch	Butter, Grieß	60 ml Orangensaft
60 ml Orangenlikör	60 g brauner Zucker	

Für das Kompott:

6 Blutorange	500 ml Orangensaft	6 Kardamomkapseln
3 EL Akazienhonig		

Für den Kuchen:

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und etwas Zitronenschale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Zitronenschale mit Vanillemark, 50 g Puderzucker und Butter cremig aufschlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und zusammen mit dem Grieß unter die aufgeschlagene Masse rieseln lassen und unterrühren. Zuletzt Rum und Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Eine Kuchenform mit 28 cm Durchmesser dünn mit Butter austreichen und etwas Grieß austreuen. Den Teig in die Form geben und im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Für das Kompott:

In der Zwischenzeit für das Kompott die Blutorange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann über einer Schüssel die Fruchtfleits herausschneiden und so den dabei entstehenden Saft auffangen. Diesen Saft mit dem Orangensaft und dem Kardamom in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Topf zur Seite stellen, Honig unterrühren und, durch ein Sieb passieren. Die Blutorangefruchtfleits zugeben und abkühlen lassen. Orangensaft mit Orangenlikör mischen. Nach dem Backen die Kuchenoberfläche mit einer feinen Nadel einstechen und die Saft-Likör-Mischung mit einem Pinsel darüber verteilen. Kurz vor dem Servieren den Kuchen dünn mit braunem Zucker bestreuen. Mit einem Küchenbunsenbrenner den Zucker karamellisieren, mit restlichem Puderzucker bestäuben. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit dem Kompott servieren.

Flora Hohmann am 21. März 2014