

# Grieskuchen Ravani

## Für 4 Portionen

### Teig:

200 g Mehl	1 Päckchen Backpulver	125 g weiche Butter
200 g Zucker	5 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz	75 ml Milch	200 g Grieß
1 Prise Puderzucker		

### Zuckerwasser:

1 Vanilleschote	500 g Zucker	1 Zitrone, (Saft)
-----------------	--------------	-------------------

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver sieben. Die Butter und die Hälfte des Zuckers in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. In einer zweiten Schüssel Eier, restlichen Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Die Eiermasse unter die Buttermasse haben. Nach und nach Milch, Grieß und Mehl einrühren. Ein tiefes Backblech mit etwas Butter einfetten, den Teig darauf 4 cm hoch ausstreichen und im heißen Ofen 45-50 Minuten goldbraun backen. Er ist durchgebacken, wenn man ein Holzstäbchen hineinsticht und beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit für das Zuckerwasser die Vanilleschote der Länge nach einritzen und das Mark herauskratzen. In einem Topf 400 ml Wasser mit Zucker, Zitronensaft, Vanilleschote und -mark aufkochen und das Ganze 5-7 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Vanilleschote wieder entfernen.

Den Ravani in Portionsstücke schneiden, auf Teller verteilen, mit dem noch warmen Zuckerwasser beträufeln und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt eine Kugel Vanilleeis.

Frank Rosin am 21. Juli 2015