

Augenblick Mal! Nr. 14

Grießkuchen mit Kokosmilch aus Myanmar

Zutaten für 6-8 Stück

2 El geschmolzene Butter

300 g Hartweizengrieß

50 g Rohrzucker

1 großes Ei

400 ml Kokosmilch

300 ml Kondensmilch

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten. Grieß in einer schweren Pfanne rösten, bis er zu duften beginnt. Vorsicht, der Grieß verbrennt schnell.

Butter, Zucker, Ei, Kokos- und Kondensmilch verrühren, Grieß und Backpulver mischen und nach und nach zugeben.

Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.

Kuchen 50 – 60 Min. backen, bis er auf Fingerdruck zurückfedert (der Kuchen geht nicht stark auf). Mit einem Stäbchen überprüfen, ob der Kuchen gar ist.

Kuchen in der Form abkühlen lassen, bis man ihn gut anfassen kann.

Der Grießkuchen wird in Myanmar gerne als Nachspeise oder in der Tee- oder Kaffeepause gegessen.