

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Backrezepte

**Saison:** Sommer

**Für:** 1 Stück

**Verfasst von:** Maria Schlager-Haslauer

**Zutaten**

150 G      Grieß

500 ML     Wasser

Zitronenschale (Bio)

Salz

4            Eier

2 PKG      Vanillezucker

100 G      Zucker

Erdbeermarmelade zum Bestreichen

---

250 G Erdbeeren

---

250 G Schlagobers

---

1 EL Zucker

---

50 G Mandelblättchen geröstet

---

## Zubereitung

1. 500 ml Wasser mit Salz aufkochen.
2. Grieß und Zitronenschale beifügen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren etwa drei Minuten kochen.
3. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
4. Öfters mit einer Gabel etwas auflockern.
5. Eiklar mit Zucker steifschlagen.
6. Dotter unterrühren und vorsichtig mit dem überkühlten Grieß mischen.
7. Masse in einer Springform (22 cm Durchmesser) im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 35 Minuten backen.
8. Den ausgekühlten Boden mit Marmelade bestreichen und mit Erdbeeren belegen.
9. Mit Schlag und Mandelblättchen verzieren und kaltstellen.