

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Grieß-Torte mit Mandeln

Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser)

200 g Mehl

1 1/2 Teelöffel Backpulver

150 g gemahlene Mandeln

1500 g Grieß

200 g Butterflocken

350 g Zucker

2 Eier

4 Teelöffel abgeriebene Orangenschale

100 ml Orangensaft

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Mandeln, Grieß, Butter und Zucker in eine Schüssel geben, mit einander verrühren bis die Masse krümelig wird. Milch, Orangenschale und Orangensaft und Eier miteinander verrühren. Alles zu einer homogenen Masse vermengen.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Backofen auf 180 °C vorheizen, den Teig 60 Minuten backen.

Die Torte 5 Minuten in der Form stehen lassen und anschließend zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Vor dem Servieren den Tortenaufleger auflegen und mit einem Zierrand alles ausschmücken.