

## Grießbreitarte

Süßer Hefeteig von 1 Pfd. Mehl

0,8 l Milch

150 g Weichweizengrieß

30 g Butter

75 g Zucker

125 g Rosinen

2 Eier

Hefeteig auf ein leicht gefettetes Tarteblech legen, Rand hochziehen. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen,  $\frac{1}{2}$  Eigelb mit etwas Milch verquirlen, Milch mit Zucker aufkochen, Grieß unter Rühren einstreuen, Rosinen ebenfalls, erneut aufkochen, von der Flamme nehmen, Butter und Eigelb einrühren, Eischnee unterheben und auf den Hefeteig geben – sehr zügig arbeiten, wird recht steif und muss es auch. Pudding glattstreichen und mit Ei-Milch-Masse bepinseln. Ca. 35 min bei knapp 200° backen.

Wer's süßer mag, bestreut den Kuchen noch warm mit etwas Zucker.