

## »TYKVENNYI PIROG« RUSSISCHER KÜRBIS-GRIESS-KUCHEN

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**130 g Mehl** mit

**180 g Zucker**

**160 g Grieß**

**1 TL Backpulver** vermischen.

**750 g Kürbisfleisch** grob reiben, mit

**100 g Zucker** und

**Saft einer ½ Zitrone** vermischen und **15 Minuten** stehen lassen.

In einer Backform erst eine Schicht der Mehlmischung, dann eine Schicht der Kürbismischung geben. Das Ganze wird 4-mal wiederholt. Letzte Schicht ist die Mehlmischung.

In den Teig mit einem Löffelstiel Löcher bis zum Boden der Form stechen.

über den Kuchen geben.

auf dem Kuchen verteilen und bei **180°C ca. 1 Stunde** backen.

**100 ml Milch**  
**70 g Butterflocken**

