

»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.
100 ml Milch	über den Kuchen geben.
70 g Butterflocken	auf dem Kuchen verteilen und bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

