

Türkischer Grießkuchen mit Orangen und Fenchel

Von Adam Riese aus Münster

Zutaten für eine Kuchenform (Durchmesser 24 cm)

3 Bio-Orangen
1 Bio-Zitrone
400 g türkischer Joghurt mit 10 % Fett
100 g Butter (zusätzlich Butter zum Fetten der Form)
310 g Hartweizengrieß
4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
250 g Zucker
4 TL Backpulver (gehäuft)
150 g Fenchel (mit Grün)

Zubereitung:

Zunächst Joghurt und Saft vorbereiten: Die Schalen einer Orange und der Zitrone fein reiben und mit dem Joghurt verrühren. Den Saft der geschälten Früchte und einer weiteren Orange auspressen und mischen.

Nun die Form vorbereiten: Die dritte Orange schälen und die weißen Fasern entfernen. Die Orange in dünne Scheiben schneiden, auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Boden und Rand mit Butter fetten. Dann die Orangenscheiben auf den Boden legen. 10 g Grieß sieben und darüberstreuen.

Jetzt kommt der Teig: Dafür die Butter im Topf zerlassen. Die vier Eier, eine Prise Salz und 150 g Zucker 8 bis 10 Minuten in einer Schale rühren. Dann Joghurt und flüssige Butter unterrühren. Den restlichen Grieß und Backpulver mischen und nach und nach unter den Teig heben. Nun den Teig über die Orangenscheiben in die Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze auf der zweiten Schiene von unten 35–40 Minuten backen.

Derweil den Orangen-Fenchel-Sirup herstellen: Das Fenchelgrün abschneiden, die Fenchelknolle in feine Streifen schneiden. Den restlichen Zucker karamellisieren lassen. Dann mit dem Orangen-Zitronen-Saft ablöschen, Fenchelstreifen dazugeben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Anschließend nochmal mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Nun den Kuchen fertigstellen: Den gebackenen Kuchen 10 Minuten auf einem Gitter abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und stürzen. Mit einem Holzspieß

mehrfach in den Kuchen stechen. Den Orangen-Fenchel-Sirup durch ein feines Sieb gießen und den Kuchen damit tränken.

Zum Abschluss verzieren: Den abgekühlten Kuchen mit Fenchelgrün bestreuen. Nach Belieben mit Joghurt oder Crème fraîche servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!