

Deluxe Air Fryer Grießbreikuchen mit Zwetschgen Springform 23 cm

Zutaten:

Mürbteig:

230 g Weizenmehl Typ 405
50 g Zucker
½ Pck. Backpulver
1 Pr. Salz
1 TL Black & White Vanillezucker
120 g kalte Butter
1 Ei

Für den Grießbrei:

700 ml Milch
200 ml Sahne
100 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Black & White Vanillezucker
100 g weiche Butter
3 Eier
120 g Weichweizengrieß
600 g Zwetschgen



Zubereitung:

Zubereitung

Für den Mürbteig alle Zutaten in die große Nixe geben und zu einem Mürbteig verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Den Teig in die Springform 23 cm geben, mit dem Teigroller ausrollen und einen Rand hochziehen, ggf. mit etwas Mehl bestäuben. Die Form für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und mit dem Rezept fortfahren.

In der Zwischenzeit den Grießbrei im Thermomix zubereiten. Milch, Sahne, Zucker, Butter und Grieß in den Mixtopf geben und 2 Sek./Stufe 4 verrühren, dann 9 Min. 30 Sek./100°C, Stufe 3.5 kochen. Eier in den Mixtopf geben und 5 Sek. Stufe 4 unterrühren. Lass den Grieß etwas abkühlen.

Wasche und entkerne in der Zwischenzeit die Pflaumen und verteile diese auf dem Mürbteigboden. Grießbrei gleichmäßig über den Zwetschgen verteilen. Den Kuchen bei 160 °C Umluft für ca. 55 min. im Air Fryer backen. Lass ihn vor dem Servieren vollständig auskühlen. Am Besten am Abend zuvor backen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Verwendete Produkte: Runder Zaubermeister, Deluxe Air Fryer, Packs an!
Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered **chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN