

# Griessamisu

anspruchsvoll | ⌚ 90 min



## ZUTATEN

👤 4–6

- > 5 dl Reismilch
- > 240 g Zucker
- > 100 g Griess
- > 250 ml Kaffee
- > 50 g Margarine
- > 1 Biozitrone (Abrieb)
- > 1 Prise Salz
- > 2 Msp. gemahlene Vanille
- > 120 g Mehl
- > 2 TL Backpulver
- > 3 EL Öl
- > Kakaopulver zur Garnitur

## ZUBEREITUNG

- 1 Reismilch, 160 g Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Griess begeben und einige Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Salz und Vanille unterrühren und alles kühl stellen.
- 2 In einer Schüssel Mehl, Backpulver und 80 g Zucker mischen. Öl und 125 ml Wasser begeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 3 Den Teig dünn auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech austreichen und für 35 min bei 160 °C (Umluft) in der Ofenmitte backen.
- 4 250 ml Kaffee zubereiten und abkühlen lassen, nach Belieben Amaretto dazugeben.
- 5 Sobald der Griess kalt ist, Zitronenabrieb und 50 g Margarine unterrühren. Letzteres sorgt für eine luftigere Crème.
- 6 Das Biskuit in grosse Stücke schneiden, die Hälfte davon in der Auflaufform auslegen und mit Kaffee tränken.
- 7 Die Hälfte des Griesses verteilen, die restlichen Biskuitstreifen darüberlegen und wieder tränken. Den Rest des Griesses verteilen und die Form idealerweise über Nacht kaltstellen, damit das Biskuit nachziehen kann.
- 8 Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Rezept: Samira Schuler, Foto: Jennifer Walter

🏠 Weitere Rezepte unter [vegan.ch](https://www.vegan.ch)



Vegane Gesellschaft  
Schweiz