

## „Grießkuchen“

I: Interviewerin

K: Kerstin

I: Du Kerstin, der Kuchen von dir, der ist so fein. Kannst du mir sagen, wie machst du den? Ist das schwierig?

K: Na, das ist überhaupt net (nicht) schwierig. Also, da brauch' ich eigentlich nur zwei Eier. Die in einer Schüssel einfach schaumig schlagen. So relativ lang mit dem Mixer oder so schlagen. Dann kommt Zucker dazu. Also, ich mach's nicht ganz so süß, so ungefähr 200 Gramm Zucker.

I: Staub- oder Kristall-....?

K: Kristallzucker, aber Feinkristallzucker. Und dann muss man in einer anderen Schüssel Grieß, also 300 Gramm Grieß und Mandeln, 200 Gramm geriebene Mandeln mischen mit einem Packerl Backpulver. Von dem geb' ich einen Teil zu den, zu den Eiern mit Zucker dazu und misch' das ein bissl (ein bisschen) durch... und dann geb' ich ein bisschen Milch dazu. Also insgesamt brauch' ich einen Viertel Liter Milch, aber da geb' ich nur so einen Schluck dazu. Dann wieder 'was von dem Grießgemisch, dann wieder 'was von der Milch. Also so, dass ich nicht alles auf einmal dazugeb'. Ja, und dann tu' ich das alles halt ordentlich durchmischen, bis das passt und geb's in eine... ich geb's meistens in eine Guglhupfform und dann kommt das für 50 bis 55 Minuten ins Backrohr bei 175 bis 180 Grad.

I: Umluft geht auch?

K: Ja. Und wenn man will, kann man's dann auch noch mit Schokoglasur glasieren.

I: Sehr fein, mmh. Ja, den möchte ich unbedingt machen. Ich werd' ihn gleich nächste Woche ausprobieren, wirklich.

K: Ja, super!

I: Danke schön, gell.

K: Bitte.