

Brittullaccio

Eigentlich heißt dieser Kuchen „Migliaccio“. Und eigentlich wird er in Italien (besonders in Neapel) zu Karneval gegessen. Wir finden aber, dass man diese Köstlichkeit das Ganze Jahr über essen kann. Und weil Jörg Thadeusz diesen Grießkuchen zum ersten Mal bei seiner Schwägerin Britta Ulla gegessen hat, haben wir ihn „Brittullaccio“ getauft.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

für eine 26-cm-Durchmesser-Springform braucht ihr

500 ml Milch
1 Vanilleschote
75 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen
150 g Hartweizengrieß (plus etwas mehr für die Form)
4 TL Limoncello (oder 2 TL Zitronensaft)
500 g Ricotta
4 Eier
Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Schneidet zuerst die Vanilleschote längs ein und kratzt das Mark mit einem Messer heraus. Gebt dann 500 ml Milch zusammen mit der Vanilleschote, dem Mark, 75 g Zucker, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von jeweils einer Zitrone und einer Orange in einen Topf. Lasst das Ganze vorsichtig aufkochen, nehmt den Topf dann vom Herd und lasst alles ca. 30 Minuten ziehen. Danach gießt ihr die Milch durch ein Sieb in einen anderen Topf.
2. Jetzt lasst ihr die Milch aufkochen und rührt 150 g Hartweizengrieß mit einem Schneebesen ein. Vorsicht: Milch und Grieß brennen schnell an! Dann rührt ihr bei niedriger Hitze weiter, bis sich der Grieß und die Milch klümpchenfrei verbunden haben.
3. Lasst den Grieß danach kurz abkühlen und rührt dann 4 TL Limoncello (oder 2 TL Zitronensaft) und 500 g Ricotta ein. Zum Schluss rührt ihr 4 Eier und die abgeriebene Schale der anderen Orange und Zitrone unter.
4. Belegt eine 26-cm-Springform mit Backpapier, fettet den Rand mit Butter ein und streut ihn mit etwas Grieß aus. Gebt dann den Teig in die Form, streicht ihn glatt und backt ihn 40 bis 45 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze.

5. Lasst den Kuchen danach abkühlen und streut ein bisschen Puderzucker auf den Kuchen. Fertig ist der „Brittullaccio“!

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/brittullaccio>