

Migliaccio Napoletano



Zeitaufwand: >60 min

ZUTATEN FÜR 4 STÜCK
(ODER 6 KLEINE STÜCKE)

1 Liter Vollmilch
125 g Hartweizengriess (Semolino), fein
50 g Butter, in groben Stücken
½ Vanilleschote, Samen ausgekratzt
350 g Ricotta
1 Bio-Zitrone, Schale fein gerieben
5 Eier
350 g Kristallzucker

Zum Bestäuben
Puderzucker, gesiebt

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 °C vorheizen.

GRIESS KOCHEN

Milch, Griess, Butter, Vanillesamen und eine Prise Meersalz in einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, ca. 4–6 min, und abkühlen. Dazu den heissen Topf in ein Becken mit kaltem Wasser geben und häufig umrühren, damit sich keine Haut bildet, ca. 20–30 min.

Ricotta und Zitronenabrieb in einer Schüssel zu einer glatten Creme rühren und beiseitestellen.

FÜLLUNG HERSTELLEN

In einer anderen Schüssel Eier und Zucker verquirlen, bis sie sich gerade vermischt haben. Die Ricottamischung hinzufügen und alles mit dem Schneebesen verrühren. Dann die Griessmasse hinzufügen und zu einem Teig glatt rühren.

KUCHENFORM FÜLLEN

Eine 5 cm tiefe Kuchenform mit 25 cm Durchmesser grosszügig mit Butter bestreichen und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und die Oberseite glatt streichen.

BACKEN

Griesskuchen 50–60 min backen, bis die Oberseite goldfarben ist. In der Form auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

SERVIEREN

Migliaccio aus der Form nehmen und auf einen Servierteller legen. Oder direkt in der Form servieren. Mit Puderzucker bestreuen.