

# Kuchen mit Roter Grütze

## Biskuit:

4 Eier  
4 EL Wasser  
200 g Zucker  
1 Vanillinzucker  
80g Mondamin  
80g Mehl  
1TL Backpulver

Eiweiß (mit Wasser) steif schlagen, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.  
4 Eigelb unterschlagen, Mehl, Mondamin und Backpulver mischen und unterheben.  
Backofen auf 175 Grad vorheizen, 30-40 Minuten backen, bei der Backform nur den Boden fetten bzw. mit Backpapier auslegen.

Der gebackene Biskuit kann geteilt werden, so dass zwei Böden entstehen.

## Für den Belag:

2 Becher Sahne schlagen, mit 2 Bechern Schmand und 7 EL Gelierzucker verrühren, evt. etwas Saft einer Zitrone.  
Die Masse auf den Biskuitboden geben und **12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank** stellen.

## Vor dem Servieren:

Rote Grütze auf den Boden streichen (kann eine leckere gekaufte sein, ich hatte von Dr. Oetker einen ganzen Becher gemischte Beerengrütze),.

Gutes Gelingen!