Topfen-Grieß Kuchen mit Marillen

Zutaten

für eine rechteckige bzw. runde Tarteform

für den Mürbteig:

170 g Mehl

100 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

für die Grieß-Füllung:

700 ml Milch

100 g Weizengrieß

160 g Zucker

3 Eier

100 g Speisetopfen

6 Marillen

Zubereitung

1. Für den Boden Mehl, Zucker, Ei und Salz in die Rührschüssel geben. Kalte Butter in Stücke schneiden und dazugeben. Mit dem K-Haken der Kenwood Küchenmaschine rasch zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig etwas größer als die Tarteform ausrollen und in die Form geben. An den Rändern andrücken und mit einem scharfen Messer den überstehenden Teig wegschneiden. In den Kühlschrank geben.
3. Für die Füllung die Milch in einem Topf aufkochen lassen. Grieß und Zucker einrühren und für ein paar Minuten gut verrühren bis die Masse andickt. Die Eier verquirlen und unterrühren. Zum Schluss den Topfen einrühren und die Masse etwas ziehen lassen. Masse in die Tarteform geben.
4. Marillen waschen, halbieren und gleichmäßig auf der Grießschicht verteilen.
5. Die Tarte ca. 40-45 Minuten bei 175 °C Heißluft backen. Abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.