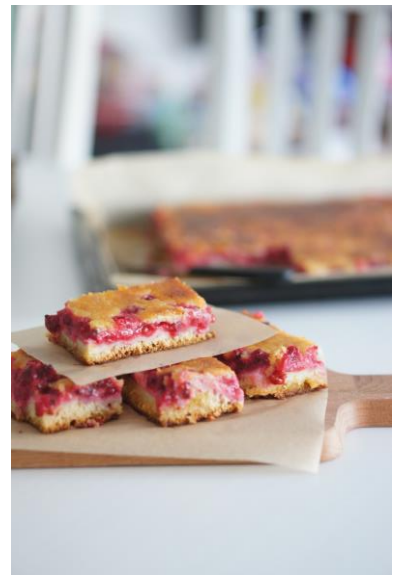


# Omas Blechkuchen

## Arbeitsmaterialien:

- Backblech – Backpapier
- Gabel, Löffel
- Eckiger Tortenring
- Mixer
- Spatel
- Rührschüssel
- Topf



## Für den Kuchen:

800 ml Milch	aufkochen und
80 g Weichweizengries	hinzufügen sowie
½ Pck Vanillepuddingpulver	bis sich ein Brei ergibt. Von dem Brei 4 EL abnehmen und beiseite stellen.
1 Pck Hefeteig aus dem Kühlregal	auf einem Blech auslegen und den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Tortenring um den Teig stellen. Nun den Grießbrei nun auf dem Hefeteig gleichmäßig verteilen.
500 g Johannesbeeren	auf dem Grießbrei auslegen.
250 Margarine	mit dem Mixer aufschlagen und
1 Ei	unterrühren sowie den restlichen Grießbrei hinzugeben. Ebenso
100 g Zucker	und
Zimt	nach Geschmack hinzugeben und untermixen.
1 Becher Sahne	aufschlagen und unter die Masse heben sowie
100 g Mehl.	

Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Masse auf den Johannesbeeren gleichmäßig verteilen und das Blech verteilen und für ca. 40 bis 45 Minuten im Backofen backen.