

Rührkuchen Hartweizengrieß

aus



Nur leicht grobkörniger ...

Hier ein Rezept für einen zwar gewöhnlichen Rührkuchen aus einem Rührteig.

Jedoch hatte ich überlegt, ob man denn nicht auch Hartweizengrieß anstelle fein gemahlenem Weizenmehl verwenden kann.

Hartweizengrieß ist eigentlich nichts anders als Weizenmehl. Nur eben leicht gröber gemahlen.

Und wenn man aus Hartweizengrieß auch Pasta zubereiten kann, wieso dann nicht auch einen Rührkuchen. Zumal ja eigentlich Hartweizengrieß DIE Zutat für leckere, frische Pasta ist.

Also, ausprobieren, und siehe da, der Kuchen gelingt und er schmeckt. Er schmeckt eben nur leicht ... grobkörniger.

Rührkuchen aus Hartweizengrieß



27. August 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

1 Stunde, 30 Minuten

Gesamtzeit

1 Stunde, 40 Minuten



Zutaten

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)
- Anstelle 500 g Weizenmehl 500 g Hartweizengrieß verwenden.

Anleitung

1. Kuchen nach dem Grundrezept mit dem Hartweizengrieß zubereiten und backen.
2. Nach dem Abkühlen stückweise anschneiden und servieren.
3. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Hartweizengrieß](#),
[Rührkuchen](#),
[Rührteig](#)

© 2025 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/08/27/ruehrkuchen-aus-hartweizengriess/>