Porridge-Kuchen

Sie lesen richtig. Ein Kuchen aus Porridge zubereitet.

Ich esse keinen Brei. weder Grießbrei, noch Porridge, also Haferbrei. Sofern mir das mein Alter und fehlende Zähne vorschreiben würden, was glücklicherweise noch nicht der Fall ist. Es würde mir auch nicht schmecken.

Ich kenne jetzt Leser, die dagegen halten und sagen, ein gut zubereiteter Brei ist sehr schmackhaft. Das mag sein. Ich mag es nicht. Vielleicht noch nicht.

Und so habe ich die Packung Hafer-Porrigde für einen Kuchen verwendet.

Man kann sich das so vorstellen, dass das Hafer-Porridge einfach Vollkorn-Hafermehl ist. Also etwas gröber gemahlen als feines Weizenmehl. Und diese Packung bestand auch noch aus Zugaben von Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken. Also ein Mehl, das noch angereichert ist.

Das Ganze, da nur 450 g, habe ich noch mit 50 g Mehl für das erforderliche Pfund Mehl ergänzt.

Und ich habe nur 200 g anstelle 250 g Margarine verwendet. Das Hafer-Porridge mag ein Gewicht von 450 g haben. Aber durch die grobe Struktur, die Sultaninen und die Dattelflocken hat es zwar Gewicht, aber keine Masse und kein Volumen. 250 g Margarine erscheinen mir für den Teig zuviel, sonst wäre der Rührteig vermutlich zu flüssig geworden.

Ansonsten ein normaler Rührteig, mit Eiern, Zucker, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver.

Nur anstelle des Weizenmehls das Hafer-Porrigde.

Ich bin selbst gespannt, wie der Kuchen gelingt. Er ist noch im Backofen und bäckt vor sich in. Dies ist eben ein sehr zeitnahes Rezept zur Zubereitung des Kuchens.

Edit: Der Kuchen gelingt und schmeckt sehr gut. Schön knusprig und crunchy. Ganz optimal gelingt er jedoch nicht, er geht zwar beim Backen durch das Backpulver auf, fällt dann jedoch ziemlich stark längs in der Mitte ein. So ganz scheint ein Porridge doch nicht für einen Kuchen gemacht zu sein.

Für den Rührteig:

- 450 g Hafer-Porridge (1 Packung, mit Mango, Physalis, Sultaninen und Dattelflocken)
- 50 g Mehl
- 4 Eier
- 250 g brauner Zucker
- 200 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.

Backofen auf 180 ºC Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben. Alles schaumig rühren.

Porridge, Mehl, Margarine, Vanillin-Zucker und Backpulver dazugeben und alles einige Minuten in der Küchenmaschine gut zu einem Rührteig verrühren.

Eine Kasten-Backform mit Backpapier auslegen. Rührteig hineingeben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Herausnehmen, Kuchen auf eine Kuchenplatte stürzen und gut abkühlen lassen. Backpapier entfernen.

Kuchen stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!