


Grieß-Auflauf mit Kirschen

 happy-mahlzeit.com/2019/11/20/grieß-auflauf-mit-kirschen/

Zutaten für 4 Personen:

- 30 g Butter für die Form
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 500 ml Milch
- 30 g Butter
- 2 Prisen Salz
- 1 Vanille
- 100 g Weichweizengrieß
- 35 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Glas Schattenmorellen
- 2 geh. TL Speisestärke
- 2 EL Vanillezucker
- ½ Zitrone
- 2 cl Kirschwasser
- Puderzucker zum Bestäuben
- Minze zur Garnitur

Zubereitung:

Eine Auflaufform buttern und mit den gemahlenden Haselnüssen ausstreuen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch mit der Butter, einer Prise Salz und dem Vanillemark aufkochen. Den Grieß einstreuen, unter Rühren aufkochen. 1 - 2 Minuten kochen lassen und in eine Schüssel umfüllen.

Die Eier trennen und die Eigelbe unter den Grießbrei rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Grießbrei heben und alles in die vorbereitete Auflaufform füllen. Im Backofen bei 180°C 20 - 25 Minuten goldbraun backen.

Den Saft 1/2 Zitrone auspressen. Die Schattenmorellen in einem Sieb abgießen und den Saft dabei auffangen. 3 EL Kirschsafft mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Saft (ca. 220ml) mit dem Vanillezucker und Zitronensaft aufkochen. Den Kirschsafft mit der angerührten Speisestärke binden und 1 - 2 Minuten köcheln lassen. Nun die Kirschen unterrühren und das Ganze nach Belieben mit Kirschwasser verfeinern.

Den Grieß-Auflauf mit Puderzucker bestäuben und mit den Kirschen anrichten. Mit einigen Minzeblättchen garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 16.11.2013

Prominenter Gast: Karen Webb