

Griessauflauf mit Zwetschgen



Nachessen für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

- 3,5 dl Milch**
- Butter**
- Salz**
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker**
- 75 g Hartweizengriess**
- 4 Eier**
- Zucker**
- 50 g Rosinen**
- Paniermehl**

- 200 g Zwetschgen**
- ev. tiefgekühlt**

Vorbereiten und Zubereiten

- a In einer Pfanne 3,5 dl Milch mit 25 g Butter, einem halben Teelöffel Salz und einem Päckchen Bourbon-Vanillezucker aufkochen.
- b 75 g Hartweizengries unter Rühren einrieseln lassen und auf kleiner Stufe ca. 10 Minuten aufquellen und dann abkühlen lassen.
- c 50 g Rosinen einweichen lassen in etwas Wasser oder Weinbrant.

- d Eine Gratin- oder Auflaufform mit etwas Butter ausstreichen und mit Paniermehl austreuen. (Paniermehl kann gut aus trockenem, alten Brot selber hergestellt werden)
- e Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

- f 4 Eier aufschlagen und die Eigelbe und Eiweisse separat in ein hohes Gefäss geben.
- g Zuerst das Eiweiss steif schlagen und nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen bis ein glänzender, fester Eisschnee entstanden ist.
- h Anschliessend mit dem gleichen Rührgerät die 4 Eigelbe zusammen mit 25 g Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. (dauert gut 7-8 Minuten)
- i Die Eicreme in die noch leicht warme Griessmasse unterrühren.
- j Nun die eingeweichten Rosinen abtropfen und ebenfalls unterrühren in die Griessmasse.
- k Zuletzt die Eiweissmasse sorgfältig darunterrühren und in die vorbereitete Gratinform verteilen.
- l Den Auflauf im 160 g Heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa gut 30 Minuten backen.

- m Je nach beliebigen die Zwetschgen (können auch Aprikosen verwendet werden) in Schnitze schneiden und mit etwas Zimtwasser aufkochen.