Rezept

Birnen-Grieß-Auflauf

Ein Rezept von Birnen-Grieß-Auflauf, am 28.04.2024

Zutaten

3	reife Birnen (ca. 500 g)
100 g	Zucker
100 g	Grieß
3 EL	Mandellikör (Amaretto, ersatzweise 2-3 Tropfen Bittermandelöl)
400 g	Schmant
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
500 ml	Milch
150 g	Mohnback (Fertigprodukt)
4	Eier
	Salz
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und 1 EL Zucker mischen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen, die Form fetten. Milch mit 2 1/2 EL Zucker aufkochen. Grieß, Mohnback und Likör unterrühren. Vom Herd nehmen und 5 Min. quellen lassen. Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. 1 Eigelb, ein Viertel vom Eischnee und die Hälfte der Birnen unter den Grieß heben. Die Masse in die Form füllen. Die übrigen Birnen darauf verteilen und leicht eindrücken. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen.

3. Inzwischen 3 Eigelbe mit dem übrigen Zucker und dem Schmant verrühren. Den restlichen Eischnee unterheben. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und die Schmantcreme darauf verteilen. Den Auflauf in weiteren 30-35 Min. fertig backen. Warm oder kalt servieren.