

## Rezept

# Birnen-Grießauflauf

Ein Rezept von Birnen-Grießauflauf, am 25.03.2023

## Zutaten

|   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>1 l</b> Milch                          | <b>6 EL</b> Zucker           |
| <b>80 g</b> Rosinen                       | <b>125 g</b> Hartweizengrieß |
| <b>500 g</b> möglichst rotschalige Birnen | <b>3 EL</b> Zitronensaft     |
| Butter für die Form                       | <b>2</b> Eier                |
| Salz                                      | <b>250 g</b> Magerquark      |
| <b>50 g</b> Mandelblättchen               | Puderzucker (nach Belieben)  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Die Milch mit 2 EL Zucker und den Rosinen in einem Topf aufkochen. Den Grieß einstreuen und unter Rühren auf der abgeschalteten Herdplatte ca. 2 Min. quellen lassen. Den Grießbrei in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
2. Die Birnen waschen, abtrocknen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in schmale Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft vorsichtig vermengen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Eier trennen. Eigelbe mit dem restlichen Zucker dickcremig rühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Nacheinander Quark, Eigelbmasse und Eischnee unter den Grießbrei heben. In die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Birnen auf dem Grießbrei verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.
4. Den Auflauf im heißen Backofen (2. Schiene von unten, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.