

Rezept

Grießauflauf

Ein Rezept von Grießauflauf, am 29.05.2023

Zutaten

3 Eier	80 g Zucker
100 g Butter	250 g Grieß
1 Prise Salz	1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver	abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
800 ml Milch	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 680 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen und die Auflaufform einfetten.
2. Die Eier trennen. Anschließend Eigelbe mit 50 g Zucker und Butter schaumig rühren. Dann Grieß, Salz, Vanillezucker, Backpulver, Zitronenschale und 200 ml Milch unterrühren.
3. Eiweiße mit dem übrigen Zucker steif schlagen und nach und nach unterrühren. Die fertige Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 35 Min. backen. In den letzten 10 Min. bei Bedarf abdecken.
4. Übrige Milch erhitzen und über den Auflauf gießen. Im abgeschalteten Ofen ca. 10 Min. quellen lassen. Dazu passen pürierte Beeren mit Zucker und Zitronensaft.