

Rezept

Grießauflauf mit Kirschen

Ein Rezept von Grießauflauf mit Kirschen, am 29.03.2023

Zutaten

300 g Sauerkirschen (ersatzweise aus dem Glas)	1 Vanilleschote
80 g Butter	400 ml Milch
100 g Sahne	1 Msp. fein abgeriebene Bio-Orangenschale
1 Msp. fein abgeriebene Bio-Zitronenschale	125 g Weichweizengrieß
4 Eier (M)	1 Prise Salz
50 g Zucker	2 geh. EL Puderzucker
1 TL Butter für die Form oder Reine	1 EL Zucker für die Form oder Reine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen waschen, verlesen, entstielen und entsteinen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Butter mit Milch, Sahne, Vanillemark und -schote sowie der Orangen- und Zitronenschale in einen Topf geben. Alles zusammen aufkochen, Grieß dazurieseln lassen und unter Rühren 3-4 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Vanilleschote entfernen, Grießmasse in eine Schüssel umfüllen und in ca. 10 Min. lauwarm abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.
3. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit 1 geh. EL Puderzucker in ca. 3 Min. hellschaumig aufschlagen. Eigelbmasse mit dem Grießbrei glatt verrühren, den Eischnee vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine ofenfeste Form oder eine Bratreine mit Butter einstreichen und mit Zucker bestreuen – auch die Ränder sollten gut mit Butter und Zucker vorbereitet sein. Ein Drittel der Grießmasse in die Form oder die Reine füllen und ein Drittel der Kirschen darauf verteilen, wieder ein Drittel Grießmasse und Kirschen einfüllen, dann jeweils das übrige Drittel darauf verteilen, dabei mit Kirschen abschließen.
5. Den Grießauflauf in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben und in ca. 40 Min. goldbraun backen. Den fertigen Auflauf aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit übrigem Puderzucker bestäuben und sofort servieren oder vorher noch lauwarm abkühlen lassen.