Rezept

Grießauflauf mit Pfirsichen

Ein Rezept von Grießauflauf mit Pfirsichen, am 08.06.2025

Zutaten

4	reife, feste Pfirsiche
3 El	Amaretto (nach Belieben)
1 l	Milch
	Salz
3	Eier (M)
50 g	Mandelstifte
2 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Päckchen	Vanillezucker
80 g	Zucker
125 g	Hartweizengrieß
125 g	Sahnequark (40 % Fett)
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Die Pfirsiche in einer Schüssel mit kochend heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen, dann mit einem spitzen Messer häuten und halbieren. Die Steine entfernen und die Pfirsichhälften nochmals halbieren. Mit Zitronensaft, nach Belieben Amaretto und Vanillezucker mischen.

2. Die Milch mit 2 EL Zucker und 1 Prise Salz in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen, auf der ausgeschalteten Herdplatte 5 Min. quellen und dann auskühlen lassen.

3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine runde Auflaufform (ca. 26 cm Ø) mit Butter einfetten. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker mit dem Handrührgerät cremig-schaumig rühren. Zuerst den Quark, dann die Eigelbmasse und zuletzt den Eischnee unter den Grieß rühren bzw. heben. Die Grießmasse in die Form füllen. Die Pfirsichstücke darauf verteilen, leicht eindrücken und mit Mandelstiften bestreuen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen, dabei eventuell gegen Ende mit Backpapier abdecken, damit die Mandeln nicht verbrennen.