

Rezept

Grießauflauf mit Zwetschgen

Ein Rezept von Grießauflauf mit Zwetschgen, am 29.04.2024

Zutaten

¼ l Milch	Salz
1 EL Butter	2 EL Honig (ca. 30 g)
50 g Weizengrieß	3 Eier
3 EL Zucker	600 g Zwetschgen
1 flache Auflaufform	Butter für die Form

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form mit Butter fetten. Die Milch in einem Topf mit 1 Prise Salz, der Butter und dem Honig aufkochen. Den Grieß dazugeben und alles unter Rühren dicklich kochen. Dann den Grießbrei vom Herd nehmen.
2. Die Eier trennen und die Eigelbe unter den Grieß rühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei zuletzt 1 EL Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter den Grieß heben, die Masse in die Form geben und den Auflauf im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.
3. Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem restlichen Zucker in einen breiten Topf geben und langsam erhitzen, sodass die Zwetschgen Saft ziehen. Dann einmal auf kochen und anschließend abkühlen lassen. Das Zwetschgenkompott zum Grießauflauf servieren.