

Rezept

Grießschnitten-Schnitten mit Apfel-Kirsch-Sauce

Ein Rezept von Grießschnitten-Schnitten mit Apfel-Kirsch-Sauce, am 26.04.2024

Zutaten

1 ½ l Milch	350 g Grieß (am besten Vollkorn)
4 Eier	200 g Magerquark
50 g Zucker	Salz
1 kleines Glas Sauerkirschen (370 g) Puderzucker zum Bestäuben	1 kleines Glas Apfelmus (350 g)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Milch aufkochen, den Grieß einrühren und bei schwacher Hitze unter Rühren zu einem Brei kochen. Den Topf vom Herd nehmen.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Zucker, 1 Prise Salz und dem Grießbrei verrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Grieß-Masse heben.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Grieß-Quark-Masse darauf verteilen und mit einem Teigschaber glatt streichen.

4. Die Kirschen mit 25 ml Saft im Mixer pürieren und mit dem Apfelmus mischen.

5. Vor dem Essen den Backofen auf 200° vorheizen. Den Grieß im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. In Schnitten schneiden, mit Puderzucker bestäuben und mit der roten Sauce servieren.