

Rezept

Murmelauf

Ein Rezept von Murmelauf, am 07.08.2024

Zutaten

1,4 l Milch	500 g Weizenvollkorn Grieß
120 g Butter oder Margarine	120 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	4 Eier
250 g abgetropfte Sauerkirschen (aus dem Glas)	250 g abgetropfte Aprikosenspalten (aus der Dose)
30 g Mandelblättchen	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 10 KINDERPORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Milch zum Kochen bringen. Grieß einstreuen und unter Rühren dick kochen und abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180° Grad vorheizen. Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelbe unterrühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen. Die Eigelbmasse unter den abgekühlten Grieß ziehen, dann den Eischnee unterheben.

3. Eine Schicht Grieß in eine gefettete, ofenfeste Form oder eine beschichtete Strudelreine füllen und glatt streichen. Das Obst darauf verteilen und mit dem übrigen Grieß abdecken. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Dazu gibt's den Fruchtsaft, mit etwas Stärke zur Sauce eingekocht.