

Grießauflauf mit Kirschen unter Baiser-Mandelhaube

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas (700 g) Odenwald Süßkirschen
1/2 l Milch
Salz
2 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Zucker
60 g Hartweizengrieß
3 Eier (Größe M)
2 EL Mandelblättchen
Fett für die Form

Zubehör:
Auflaufform



Zubereitung:

Odenwald Süßkirschen abtropfen lassen. Eine Auflaufform fetten. Ca. die Hälfte der Kirschen hineingeben. Milch und 1 Prise Salz aufkochen. Vanillin-Zucker, 25 g Zucker und Grieß einrühren, unter Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Eier trennen, davon 2 Eiweiß kalt stellen, 1 Eiweiß steif schlagen. Eigelbe verquirlen und unter den Grießbrei rühren. Eischnee unterheben. Grießbrei auf die Kirschen in der Form geben, restliche Kirschen darauf verteilen, etwas eindrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 20-30 Minuten backen. 2 Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Auflauf aus dem Ofen nehmen, Eischnee darauf verteilen, mit Mandelblättchen bestreuen und weitere ca. 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde



Guten Appetit!