



Grießauflauf

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit:	0:30
Garzeit:	0:45
Gesamt:	1:15 h

Zutaten:

4	Stück	Ei (Gew.-Kl. M)
100	g	Weizengrieß
60	g	Butter
80	g	Kristallzucker
500	ml	Milch
1	TL	Vanillezucker (Bourbon)

Zubereitung

VORBEREITUNG:

Eine flache Auflaufschüssel (Bratpfanne, Feuerfestes Glas oder Keramik) mit Butter ausstreichen und mit Staubzucker ausstreuen. Die Form verkehrt halten, ein paar Mal kräftig auf den Boden der Form klopfen, um überschüssigen Zucker zu entfernen.

BACKFORM-GRÖSSE:

Die Kuchenmasse soll die Form maximal 3/4 füllen.

Ofen auf 180 °C vorheizen.

AUFLAUF:

Milch etwas salzen, mit Butter und Vanille aufkochen, den Grieß unter Rühren einkochen. Hitze reduzieren 5 Minuten köcheln lassen; Dann ohne Feuer zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Nun Dotter in die noch warme Grießmasse mengen;

Eischnee mit Zucker gut ausschlagen und in die Masse heben und in die Auflaufform (maximal 3/4 voll) gießen.

Auflauf in den vorgeheizten Ofen (untere Einschubleiste) stellen.

Backzeit: 20-25 Minuten

Den Grießauflauf aus dem Ofen nehmen, angezuckert zu Tisch geben.



Kirschenragout (Kompott)

Rezept für 4 Personen

Arbeitszeit: 0:15

Gesamt: 0:15 h

Zutaten:

200	ml	Kirschenkompott (Dose)
2	TL	Zitronensaft

zur Bindung

2	EL	Wasser	
1	TL	Stärkemehl (Kartoffel, Mais oder Reis)	(gehäuft)

Zubereitung

1. Kompott abseihen und den Saft aufkochen.
2. Wasser mit Stärke verrühren und in den Saft einkochen. 3 Minuten köcheln lassen.
3. Die Kirschen in die abgekühlte Sauce geben. Mit Zitronensaft abschmecken