Nah&Frisch

Fini´s Feinstes | Professional

Herbstlicher Grießauflauf

Kuchen & Gebäck | Süße Gerichte | Vegetarisch



Zubereitung

Die Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) mit weicher Butter ausstreichen. Weintrauben und Zwetschken waschen. Zwetschken halbieren und entkernen. Milch, Butter, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren langsam einkochen. Die Äpfel schälen, entkernen, grob reiben und gemeinsam mit den Weintrauben und Zwetschken unter die Grießmasse heben. Eventuell ein paar Zwetschken und Weintrauben zur Seite legen. In einer Schüssel Eiklar gut anschlagen und mit der Hälfte des Kristallzuckers zu einer cremigen Schneemasse schlagen. In einer zweiten Schüssel Eidotter mit dem restlichen Kristallzucker schaumig rühren. Die Grießmasse hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Zum Schluss den Schnee unterheben und die Masse in die gebutterte Auflaufform füllen. Glattstreichen, nach Belieben ein paar Früchte oben drauf legen und bei 160° C (Ober-/Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen. Bleibt bei der Stichprobe kein Teig mehr kleben, ist der Auflauf fertig gebacken. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Zutaten

- 100 g Zwetschken
- 100 g Weintrauben
- 750 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 150 g Fini's Feinstes Weizengrieß
- 2 säuerliche Äpfel
- 4 Eier (getrennt)
- 100 g Kristallzucker
- etwas Butter für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen