

Griessauflauf



Zutaten für 4 Personen

- 200 g Weichweizengrieß
- 800 ml Milch
- 2 EL Butter
- 5 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Die Milch mit der Butter und dem Salz erwärmen. Den Griess einstreuen und unter ständigem rühren zu einem dicken Brei kochen. Dann abkühlen lassen.
2. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren und dann unter den abgekühlten Griessbrei rühren.
3. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifen Eischnee schlagen und dann unterziehen. In eine gefettete Auflaufform füllen und im Backofen bei 175°C backen bis zu einer schöne Farbe.



Ich mache immer gern noch etwas Obst mit rein, hier hab ich ein Glas Pflaumen mit drinnen.