

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Grießauflauf mit Obst

Rezept-Info:

Personenzahl: 6 Stück
Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

500 ml	Milch	1 Prise	Salz
100 g	Weizen- oder Weizenvollkorn Grieß	75 g	Butter
60 g	Honig oder brauner Zucker	3	Eier
½	Zitrone	½ Tl.	Zimt
1 Tl.	Backpulver	60 g	Mandelkerne, gemahlen
500 g	vorbereitetes Obst (Pflaumen oder Äpfel)		

Zubereitung:

Milch mit Salz und Grieß in eine Schüssel geben und zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 5 Minuten garen. Butter mit Honig oder Zucker und Eigelb cremig rühren. Saft einer ½ Zitrone, Zimt und das mit den Mandeln vermischte Backpulver unter den gegarten Grieß rühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben und zuletzt die entsteinten, halbierten Pflaumen oder die in Würfel geschnittenen Äpfel untermischen. Die Masse in eine Schüssel (ø 24 cm) geben. Offen mit 600 Watt etwa 15 Minuten und dann mit 600 Watt + Grill (Stufe 3) weitere etwa 10 Minuten garen.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de