



Griessauflauf-mit-Kirschen

aus Bruno's Küche

Zubereiten: 40min

Kochen / Backen: 40min

Auf dem Tisch in: 1h20min

Zutaten

Auflaufform von mindestens ca. 2 ½ l Inhalt

Butter für die Form

Griessbrei

1 l Milch

150 g Hartweizengriess

Buttermasse

150 g Butter

150 g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale

5 Eigelb

4 EL Rahm

150 g gemahlene Haselnüsse

5 Eiweiss

1 Prise Salz

1 kg Kirschen, entsteint

Puderzucker, nach Belieben

einige Kirschen, zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Griessbrei: Milch in einer grossen Pfanne aufkochen, Griess unter Rühren einrieseln, unter Rühren kurz zu einem dicken Brei kochen.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/2. Umluft 160°C).

Buttermasse: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Zitronenschale, Eigelb und Rahm begeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haselnüsse daruntermischen.

Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Buttermasse und Eischnee abwechslungsweise unter den Griessbrei ziehen.

Kirschen begeben, mischen. In die bebutterte Form geben, glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Herausnehmen, mit Puderzucker und Kirschen garnieren.



Meine Anmerkungen: