Kindergarten „Wilde Wiese“ Hundham

Rezept des Monats

Grießauflauf

Menge	Zutaten	Zubereitung
½ Ltr 100 g 4 80 g 80 g 1 TL	Milch Weichweizengrieß Eier getrennt Butter Zucker Zitronensaft	1. Milch zum Kochen bringen. Grieß zugeben, 1 Mal kurz aufkochen und bei ausgeschalteten Herd 5 Min. ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren. 2. Auflaufform buttern. 3. Butter, Eigelb, Zucker und Zitronensaft schaumig rühren und unter den warmen Grießbrei geben. 4. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Grießmasse heben. 5. In die Auflaufform füllen und bei 180° C Ober- und Unterhitze 35 Min. backen 6. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und mit pürierter Fruchtsoße (Pfirsich, Erdbeeren …) servieren. Abwandlungen: • ¼ der Grießmasse in die Auflaufform füllen. Pfirsiche, Aprikosen oder Beeren darauf verteilen und die restliche Masse darüber geben. Gut glatt streichen und wie oben backen.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin