

Grieß-Kirsch-Auflauf



Zutaten:

1 l Milch
50 g Butter
100 g Zucker
200 g Grieß
4 Eier
Salz
abgeriebene
Zitronenschale
250 g Sauerkirschen

Butter und
Semmelbrösel für die
Form
Puderzucker oder
Zimtzucker zum
Bestreuen

[ovale Auflaufform
Fayence](#)

Zubereitung:

Milch mit Butter und Zucker aufkochen, den Grieß unter Rühren einrieseln lassen, vom Herd ziehen und 10 Minuten quellen lassen.

Die Eier trennen und die Eigelbe nacheinander mit der Zitronenschale unter die Grießmasse rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu einem sehr steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Form fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Die Grießmasse in die Form füllen. Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten bei 160 °C mit Umluft backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Sofort mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen und servieren.