

Grießauflauf mit Äpfeln

Zutaten:

- 1 l Milch
- 250 g Grieß
- 40 g weiche Butter
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 2 Äpfel
- 50 g Butter
- 50 g Mandelblätter
- Paniermehl zum Ausstreuen Auflaufform

Zubereitung: Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Grieß mit einem Schneebesen einrühren, kurze Zeit aufkochen und abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb zugeben und cremig schlagen. Zur Grießmasse in den Topf geben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Grießmasse heben. Die Hälfte der Masse in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform füllen. Äpfel waschen, schälen, in Spalten schneiden und auf der Grießmasse verteilen. Die zweite Hälfte der Grießmasse über die Äpfel streichen. Butterflöckchen auf dem Auflauf verteilen und mit Mandelblätter bestreuen. Den Grießauflauf ca. 1 Stunde bei 170° C im Backofen backen.

Variante mit Sauerkirschen: 1 Glas Sauerkirschen statt Äpfel nehmen. Kirschen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen und auf der Grießmasse verteilen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).