



## Grießauflauf mit Birnen

---

Zutaten für den süßen Grießauflauf für 4 Personen:

1 l Milch  
60 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
150 g Grieß  
60 g Butter  
2 Eier  
700 g Birnen und/oder Äpfel  
etwas Zitronensaft

Die Milch wird mit dem Zucker und Vanillezucker aufgekocht. Gries unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrieseln, kurz aufkochen lassen und dann 10 Minuten bei ausgeschaltetem Herd ziehen lassen.

Die Butter wird mit dem Eigelb schaumig gerührt und unter den Grießbrei gehoben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenso unterheben.

Die Birnen in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete Kastenform schichten. Mit dem Grießbrei bedecken.

Wer mag kann den Auflauf auch mit Mandelplättchen bestreuen oder auch statt Birnen Äpfel verwenden.

Die Mischung bei 180°C etwas 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Essen etwas auskühlen lassen, da der Grießauflauf sehr heiß ist.

TIPP: Wenn der Grießauflauf vollkommen ausgekühlt ist, kann man ihn wunderbar schneiden.

