Grießauflauf mit Beeren

Der Grießauflauf mit Beeren ist ein süßes und herzhaftes Rezept. Die traditionelle Süßspeise ist herrlich im Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

200 g	Grieß
800 ml	Milch
2 EL	Butter
1 Prise	Salz
300 g	Beeren (frisch oder TK)
5 EL	Zucker
3 Stk.	Eier
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Grießauflauf mit Beeren** die Milch mit Butter und Salz in einem Kochtopf erhitzen. Grieß unter ständigem Rühren einstreuen und zu einem Brei köcheln lassen, anschließend abkühlen.

2. Eine Auflaufform mit Butter einfetten und das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

3. Die Eier trennen und da Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Die Eidotter mit Zucker schaumig rühren und den Grießbrei dazu geben. Die Beeren hinzugeben und den steifen Eischnee unterheben.

4. Danach die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr zirka 30 Minuten backen.

Tipp

Den Grießauflauf mit Staubzucker bestäuben und mit einigen Beeren garnieren.