

# Heidelbeeren-Grießauflauf

Egal ob als süßes Mittagsgeschicht, als Nachspeise oder als kalter Snack für zwischendurch, das Rezept vom Heidelbeeren-Grießauflauf schmeckt immer und überall.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
125 g	Staubzucker
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
250 g	<a href="#">Topfen</a>
250 g	Sauerrahm
100 g	Weichweizengrieß
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 g	<a href="#">Heidelbeeren</a>
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Heidelbeeren-Grießauflauf** eine Form (ca. 23 x 33 cm) mit Butter ausfetten und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Danach die Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.

3. Dann die Butter mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker cremig rühren.
4. Nun das Ei und die Eigelbe nach und nach unterrühren.
5. Jetzt den Topfen, den Sauerrahm, den Grieß und das Puddingpulver hinzufügen und gleichmäßig unterrühren.
6. Als nächstes die Heidelbeeren unter die Masse heben.
7. Dann die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben.
8. Den Teig nun in die gefettete Auflaufform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen.

## **Tipp**

Der Heidelbeeren-Gießauflauf schmeckt warm, aber auch kalt. Zudem kann man ihn mit Staubzucker dekorieren oder eine Vanillesauce dazu reichen.