Heidelbeeren-Grießauflauf

Egal ob als süßes Mittagsgericht, 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	Butter (weich)
125 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
4 Stk.	Eigelbe
4 Stk.	Eiweiße
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Topfen
250 g	Sauerrahm
100 g	Weichweizengrieß
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
250 g	Heidelbeeren
1 Stk.	Auflaufform

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.