

# Kirschen-Grießauflauf

Der feine Kirschen-Grießauflauf warm oder kalt serviert, ist eine vorzügliche Süßspeise. Der köstliche Nachtisch gelingt einfach und überzeugt Jung und Alt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Kirschen</a>
1 Stk.	Vanilleschote
80 g	<a href="#">Butter</a>
400 ml	Vollmilch
100 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
0.5 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
125 g	Weichweizengrieß
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Feinkristallzucker
1 EL	Staubzucker
	<a href="#">Butter</a> (für die Form)
1 EL	Feinkristallzucker (für die Form)

## Zubereitung

- Um einen süßen **Kirschen-Grießauflauf** zuzubereiten, die frischen Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. In einem Topf Vollmilch, Schlagobers, Butter, Vanillemark, die ausgekrazte Schote sowie den Zitronenabrieb erhitzen. Sobald die Mischung aufkocht, [Grieß](#) unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei mittlerer Hitze etwa 3–4 Minuten köcheln, bis eine dicke Masse entsteht. Die Vanilleschote entfernen, Grießmasse in eine Schüssel füllen und zirka 10

Minuten abkühlen lassen, gelegentlich umrühren.

2. Die Eier trennen, Eiweiße mit Salz und Feinkristallzucker steif schlagen. Die Eidotter Staubzucker hell aufschlagen. Jetzt die Eier-Masse unter den abgekühlten Grieß rühren, anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.
3. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form oder Bratreine (ca. 23x23 cm) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen – auch die Ränder gut vorbereiten.
4. Nun den Auflauf schichtweise einfüllen. Zuerst eine Hälfte der Grießmasse, dann die Hälfte der Kirschen, wiederholen und mit einer Schicht Kirschen abschließen. Den Kirschen-Grießauflauf auf der mittleren Schiene zirka 40 Minuten goldbraun backen. Frisch aus dem Ofen servieren oder leicht abgekühlt genießen – lauwarm schmeckt er besonders aromatisch.

## **Tipp**

Den Kirschen-Grießauflauf nach Belieben noch heiß mit Staubzucker bestäuben. Die köstliche Süßspeise gelingt auch mit TK-Kirschen oder Kirschen aus dem Glas.