Mohn-Auflauf mit Kirschen

Das Rezept von dem Mohn-Auflauf mit Kirschen ist eine tolle Süßspeise für jung und alt. Dabei kann man den Auflauf sowohl als Hauptspeise, als auch zum Dessert genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 33 min

Gesamtzeit: 48 min



Zutaten

1 Stk.	Auflaufform

Für den Mohn-Auflauf

2 Stk.	Eier
100 g	Zucker
40 g	Mohn (gemahlenen)
125 g	Hartweizengrieß
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (davon den Abrieb)
1 Prise	Salz
500 ml	Milch

Für die Kirschen

1 Glas	Kirschen (ATG 370g)
1 EL	Vanillepuddingpulver (gut gehäuft)
1 Spritzer	Zitronensaft
1 TL	Vanillezucker

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Mohn-Auflauf mit Kirschen** als erstes die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Dann eine Auflaufform ausfetten und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Jetzt die Eier, mit dem Zucker ca. 5 Minuten lang, mit einem Handrührgerät aufschlagen.

3. Danach den Mohn, den Grieß, den Abrieb der Zitrone und das Salz unterrühren.

4. Anschließend den Teig in die Form geben und vorerst im Ofen ca. 25 Minuten backen lassen.

5. Derweil die Kirschen zubereiten. Dazu das Vanillepuddingpulver, mit dem Vanillezucker und einem Schluck von dem aufgegangenen Kirschsaft, zu einer glatten Sauce verrühren.

6. Nun den restlichen Kirschsaft, mit einem Spritzer Zitronensaft in einen Topf geben und zum köcheln bringen.

7. Dann den Topf vom Herd ziehen, die Vanille-Sauce einrühren und anschließend erneut ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen.

8. Jetzt den Topf vom Herd ziehen und die Kirschen unterrühren. Diese am besten bis zum Verzehr warm alten.

9. Als nächstes die Milch in einen Topf geben und unter Rühren einmal kurz aufkochen lassen.

10. Dann nach Ablauf der Backzeit, den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit der Milch gleichmäßig übergießen und anschließend weitere ca. 6-8 Minuten backen. Den Auflauf vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und die heißen Kirschen dazu reichen.

Tipp

Der Mohn-Auflauf mit Kirschen, schmeckt am besten warm serviert. Die Kirschen zum Auflauf könnte man zusätzlich noch mit einer Note Zimt oder auch einem Schuss Rum verfeinern.