

Grießauflauf



Zubereitung

- 1** Milch, Salz, Zitronenschale und Margarine aufkochen. Grieß einrühren und 3 – 5 Min. unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze quellen lassen. Den Grießbrei abkühlen lassen.
- 2** Eier trennen, die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren und löffelweise zum abgekühlten Grießbrei geben. Die Eiweiße steif schlagen und zusammen mit Maltodextrin 19 unterheben.
- 3** Die Grießmasse in eine gefettete Auflaufform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 25 Minuten backen.



Zutaten

- 50 g Maltodextrin 19
- ¼ l Milch, 3,5 % Fett
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von ½ unbehandelte Zitrone
- 10 g Margarine
- 70 g Grieß
- 2 Eier
- 50 g Zucker



2 Personen