

## Süsser Griess-Auflauf

### Zutaten:

1 l Milch  
180 g Griess  
2-3 Prisen Salz  
½ Vanillestängel, aufgeschlitzt und das Mark ausgekratzt  
etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone  
40 g Butter, weich  
90 g Zucker  
4 Eigelb  
5 Eiweiss, mit einer Prise Salz steif geschlagen

### Zubereitung:

Die Milch mit dem Salz, dem Vanillestängel und dem Zitronenraspel aufkochen und den Griess in einem feinen Strahl hineinrieseln lassen. Unter kräftigem Rühren auf kleinem Feuer zu Griess-Brei kochen. Auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eigelb mit dem Zucker und der weichen Butter schön schaumig schlagen.

Die Ei-Zucker-Butter-Masse gut mit dem Griess-Brei vermengen und dann mit einer Gabel vorsichtig das steif geschlagene Eiweiss unterheben.

Eine grosse oder mehrere kleine feuerfeste Formen ausbuttern und die Auflauf-Masse einfüllen. Achtung: Die Form nur etwa zwei Dritteln füllen, da der Auflauf beim Backen stark aufgeht.

Den Auflauf in den auf knapp 200 Grad (keine Umluft) vorgeheizten Ofen schieben und je nach Grösse der Form 20 bis 50 Minuten backen. Gar-Probe machen: ein Holzspiesschen in den Auflauf stecken (in der Mitte), bleibt beim Rausziehen nichts mehr daran hängen, ist der Auflauf fertig gebacken. Mit Puderzucker bestreuen und in Begleitung von frischen Beeren, Kompott oder einer Kugel Vanille-Glacé servieren.

\*\*\*