

Apfel-Grieß-Traum

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Grundmenge: 2 Personen als Hauptspeise & 4 Personen als Dessert

Zutaten Brei:

- 375 ml Milch
- 48 g Weichweizengrieß oder Dinkelgrieß
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 20 g Butter
- 3 Eier

Zutaten Apfelfüllung:

- 375 g Äpfel
- 20 g Zucker, braun
- Zitronensaft
- Vanille, gemahlen

Sonstiges:

- Auflaufform
- Butter für die Form
- Puderzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 160°C Umluft vorheizen, Auflaufform buttern
2. Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und in dünne Scheiben schneiden
3. Mit Zucker, etwas Zitronensaft und gemahlener Vanille mischen
4. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen
5. Milch, Zucker und Salz für den Brei aufkochen
6. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren köcheln, bis der Brei andickt
7. Topf vom Herd nehmen und die Butter unterrühren
8. Eigelb hinzufügen und gut durchmischen
9. Apfelmasse hinzufügen und unterrühren
10. Eischnee vorsichtig von Hand mit dem Schneebesen unterheben
11. Den Brei in die Auflaufform geben und glattstreichen
12. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen
13. Mit Puderzucker bestäuben und direkt servieren

Dazu passt prima eine Vanillesoße!

