

Grießauflauf mit Fruchtsoße

von Marion und Claudia aus Vorarlberg:

Zutaten für 4 Personen:

200 g Grieß
¾ l Milch
3 El. Butter
3 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Milch in einem Topf erhitzen
- Grieß, Butter und eine Prise Salz zufügen und unter Rühren zu einem dicken Brei kochen.
- Den Grießbrei von der Kochstelle nehmen und abkühlen.
- Eigelb vom Eiweiß trennen.
- Zucker mit dem Eigelb schaumig rühren und unter den abgekühlten Grießbrei rühren.
- Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Brei ziehen.
- Eine Auflaufform mit Butter oder Margarine ausfetten, den Brei einfüllen und glatt streichen und im Backrohr bei 200 g C goldbraun backen.
- Anstatt des Vanillezuckers kann auch die geriebene Schale eine (unbehandelten) Zitrone verwendet werden.

Fruchtsoße:

750 ml Apfel – oder Birnensaft (naturtrüb)
50 g Tapioka (Dickungsmittel – evt. Speisestärke oder Agar Agar)
Vanille, Zimt
Einige Löffel Apfel – oder Birnendicksaft

Zubereitung:

500 ml Saft mit Tapioka mischen und einweichen. Dann 250 ml Saft dazumischen und kurz aufkochen, abkühlen. Gewürze dazurühren und einige Löffel Dicksaft.