

# Griessauflauf mit Kirschen



## Zutaten

Auflaufform von mindestens  
ca. 2½L

Butter für die Form

Griessbrei

1 l Milch

150g Hartweizengriess

Buttermasse

150g Butter

150g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene  
Schale

5 Eigelb

4 EL Rahm

150g gemahlene  
Haselnüsse

5 Eiweiss

1 Prise Salz

1 kg Kirschen, entsteint

Puderzucker, nach Belieben

einige Kirschen, zum  
Garnieren

## Und so wird's gemacht

Griessbrei: Milch in einer grossen Pfanne aufkochen, Griess unter Rühren einrieseln, unter Rühren kurz zu einem dicken Brei kochen.

Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/2. Umluft 160°C).

Buttermasse: Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Zitronenschale, Eigelb und Rahm begeben, rühren, bis die Masse hell ist. Haselnüsse daruntermischen.

Eiweiss mit dem Salz steifschlagen. Buttermasse und Eischnee abwechslungsweise unter den Griessbrei ziehen.

Kirschen begeben, mischen. In die gebutterte Form geben, glattstreichen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens 40-45 Minuten backen. Herausnehmen, mit Puderzucker und Kirschen garnieren.