



Gries - Mandel - Auflauf mit Sauerkirsch Kompott

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Beliebt seit Kindertagen, aufgepeppt als Auflauf, auch als Dessert

Zutaten

- Für den Auflauf:
- 1 l Milch
- Mark 1 Vanilleschote (Geht auch mit 1 Tütchen Vanillezucker)
- Abrieb 1 Zitrone
- 1 Prise Salz
- 30 g Butter
- 80 g Zucker
- 150 g Gries
- 30 g geriebene Mandeln
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 4 El Semmel Brösel
- 2 El Butter
- Für das Sauerkirsch Kompott:
- 1 Glas Sauerkirschen
- 1 El Zucker
- Etwas gemahlener Zimt
- 1 Stückchen Zitronen Schale
- Etwas Speise Stärke

Zubereitungsart

Schritt1

Der Gries Auflauf:

Schritt2

Die Milch mit 1 Prise Salz, dem Vanillemark und der Butter aufkochen, den Gries einlaufen lassen. Dabei ständig rühren, kurz aufstoßen lassen.

Schritt3

Den Topf zurück ziehenden, Gries ausquellen lassen.

Schritt4

Die Eigelbe, geriebene Zitronenschale und die Mandeln unter rühren, etwas auskühlen lassen.

Schritt5

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Brei heben.

Schritt6

In eine ausreichend große, ausgebutterte Auflaufform füllen. (Geht auch in Portions-Auflaufförmchen)

Schritt7

Bei 180 ° C für ca. 45 - 50 min. in die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben.

Schritt8

Die Semmelbrösel in einer kleinen Stielpfanne mit Butter und 1 Tl Zucker rösten. Nach 30 min. die Semmelbrösel gleichmäßig über dem Auflauf verteilen.

Schritt9

Das Sauerkirsch Kompott:

Schritt10

Den Zucker goldgelb karamellisieren lassen und mit dem Kirschsafft ablöschen. Ca. 15 min. mit Zimt und Zitronenschale reduzieren, dann die Kirschen dazu geben.

Schritt11

Alles leicht mit angerührter Speisestärke "sämig" binden, einmal kurz "aufstoßen" lassen; Zitronenschale wieder entfernen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Den Auflauf aus dem Förmchen stürzen oder mit einem Esslöffel als Nocken abstechen (Gebräunte Seite nach oben) und auf dem warmen Kirschkompott anrichten.

Tags: gries, mandeln, sauerkirschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gries-mandel-auflauf-mit-sauerkirsch-kompott/>