

Apfel-Grieß-Auflauf

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Topfen / Quark	25 dag
Äpfel / Apfel	50 dag
Rosinen / Sultaninen	5 dag
Zimtpulver	½ TL (Teelöffel)
Vollmilch	3/4 Liter
Salz	
Grieß	15 dag
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Bienenhonig	10 dag
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	
Butter	2.5 dag

Zubereitung:

- Milch und Salz aufkochen
- Grieß einrühren, 30 Minuten quellen lassen
- Topfen, Eigelb und Honig cremig rühren
- Eiklar steif schlagen
- Topfenmasse und Eischnee unter den Grießbrei heben
- geschälte Äpfelviertel, Rosinen und Zimt dazugeben
- Grießmasse in gefettete Form geben
- mit Mandeln bestreuen und Butterflöckchen daraufsetzen
- im Backofen bei 180°C etwa eine Stunde backen

* statt den Mandeln können auch 6 EL grobe Haferflocken verwendet werden, diese werden dann zur Hälfte in die Masse gerührt und zur Hälfte darübergestreut

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-431-Apfel-Griess-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at