

Aprikosen-Grieß-Auflauf



- 1 Vanilleschote
- $\frac{3}{4}$ l Milch
- Salz
- 4 EL Zucker
- 90 g Weichweizengrieß
- 2 Eier (Gr. M)
- 500 g Aprikosen
- 75 g Schokozwieback Zartbitter
- 3–4 EL Mandelstifte
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Milch, Vanillemark und -schote, 1 Prise Salz und 3 EL Zucker aufkochen. Vanilleschote entfernen, Grieß unter Rühren einstreuen, einmal aufkochen.
- 2 Vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 5 Minuten quellen lassen.
- 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz und 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eigelb verquirlen und unter den Grießbrei rühren. Eischnee unter den Grieß heben.
- 4 Aprikosen mit einem Messer kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren und entsteinen.
- 5 Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller). Eine weite Auflaufform (ca. 1,25 l Inhalt) fetten. Zwieback grob zerbröseln. Ca. $\frac{2}{3}$ davon unter den Grieß heben. Grieß in die Form geben.
- 6 Aprikosen darauf verteilen. Mit Mandelstiften bestreuen.
- 7 Auflauf im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen, übrigen Zwieback darüberstreuen und mit Puderzucker bestäuben.