

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.