

# Rezept Kirschauflauf mit Grieß und Mandeln

## Rezept Kirschauflauf mit Grieß und Mandeln

Eine süße Nachspeise für alle Leckermäulchen, besonders beliebt bei Kindern

### Zutaten:

150 g Grieß  
750 ml Vollmilch  
30 g Butter  
1 Prise grobes Salz  
110 g Zucker  
50 g Butter  
3 Eier  
30 g gemahlene Mandeln  
1 Päckchen Vanillezucker  
500 g abgetropfte Kirschen  
Butter zum Fetten der Auflaufform

### Zubereitung:

In einem Topf die Milch zusammen mit der Butter und der Prise grobem Salz zum Kochen bringen und dann den Grieß unter Rühren langsam hinzugeben. Den Grießbrei kurz unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Anschließend zur Seite stellen und für ca. 2 Stunden auskühlen lassen.

Die Eier trennen.

Das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und in einer weiteren Schüssel das Eigelb zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Zwischenzeitlich den Backofen auf ca. 170°C vorheizen.

In die Eigelb-Masse nun langsam den Grießbrei einrühren.

Danach die abgetropften Kirschen sowie die Mandeln hinzugeben und alles gut miteinander verrühren.

Unter den Kirschauflauf mit Grieß und Mandeln wird am Schluss noch der Eischnee ganz vorsichtig untergehoben.

Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und den Kirschauflauf mit Grieß und Mandeln einfüllen.

Im Ofen noch für ca. 45 min backen lassen.

Der fertige Kirschauflauf mit Grieß und Mandeln kann jetzt ganz nach persönlichem Geschmack mit Puderzucker bestäubt werden.

Ich reiche meistens noch eine Vanillesauce dazu.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)