

Grießauflauf mit Kirschen

Ein süßer Auflauf mit Sauerkirschen, Grießpudding und Mandeln ist ein Genuss für die ganze Familie.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 2 l):

Butter

Grießauflauf:

350 g Sauerkirschen (Abtropfgew.)
30 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Grießbrei nach klassischer Art
1 Ei (Größe M)

Wie bereite ich einen leckeren Grießauflauf zu?:

1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und in die Form füllen. Mandeln mit dem Vanillin-Zucker vermischen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Milch sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Pulver unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min. kräftig**iterrühren. Ei untermischen. Grießbrei auf die Kirschen geben. Mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Grießauflauf warm servieren.