

# Kirsch-Grieß-Auflauf

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

etwa 3 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (etwa 2 l):

Butter

### Zutaten:

350 g Sauerkirschen  
(Abtropfgew.)

30 g Dr. Oetker gehobelte  
Mandeln

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Seelenwärmer  
Familien-Cremepudding Grieß

1 Ei (Größe M)

Wie bereite ich einen leckeren Grieß-Auflauf 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.**