

Griesauflauf mit Würz - Zwetschgen und Zimtsahne

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Saisonal „schmackig“, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Griesauflauf:
- 160 g Weichweizen Gries
- 500 ml Milch
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Prise Salz
- Mark 1 Vanilleschote oder 1 Tütchen Vanillezucker
- 4 Eigelbe
- 4 Eiweiß, steif geschlagen
- 50 g Mandelblättchen
- Für die Würz - Zwetschgen:
- 500 g Zwetschgen, gewaschen, entkernt, halbiert
- 125 g brauner Zucker
- ¼ l trockener Rotwein
- 3 Kardamom Kapseln, angedrückt
- 4 Pimentkörner
- 4 Nelkenköpfe
- Saft 1 Zitrone
- Abrieb ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Griesauflauf:

Schritt3

Die Milch mit dem Zucker, Vanillemark - oder Zucker, der Butter und einer Prise Salz aufkochen und den Gries einrieseln lassen.

Schritt4

Den Topf zurückziehen und ca. 10 min. quellen lassen, die Eigelbe unter rühren.

Schritt5

Das Eiweiß steif schlagen und in 2 Schritten unterheben.

Schritt6

Die Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen, mit der Masse zu 2/3 füllen.

Schritt7

In einen ausreichend großen Topf stellen, zu 1/4 mit Wasser aufgießen. Für 40 - 45 min. in den auf 180° c vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Nach 30 min. pro Förmchen 1 - 2 Tl Mandelblättchen und etwas Zucker darüber geben, goldbraun karamellisieren.

Schritt9

Die Würz - Zwetschgen:

Schritt10

Den Zucker hellbraun karamellisieren und mit dem Rotwein und etwas Wasser ablöschen, leise verkochen. Die Gewürze, Zitronensaft und Abrieb dazu geben, 5 - 6 min. ausziehen lassen.

Schritt11

Passieren, erneut aufkochen, 2 - 3 min. Sirup ähnlich reduzieren.

Schritt12

Die vorbereiteten Zwetschgen dazu geben, 2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel „bissfest“ dünsten, kurz halten.

Schritt13

Die Zimtsahne:

Schritt14

Einen ½ Becher Sahne halbsteif schlagen, süßen und mit 1 Tl Zimtpulver versetzen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Den Griesauflauf stürzen, „mittig anrichten“ und die Gewürzzwetschgen drum herum geben; mit einem „Zimthäuptchen“ garnieren.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griesauflauf-mit-wuerz-zwetschgen-und-zimtsahne/>