



## Stachelbeer-Grieß-Auflauf

Für 4 Personen

500 g Stachelbeeren  
125 g Zucker  
500 ml Milch  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillinzucker  
80 g Grieß  
120 g Butter  
3 Eiklar  
1 TL Backpulver  
2 EL Paniermehl  
60 g Mandelblätter

Stachelbeeren waschen, putzen und mit 250 ml Wasser und 60 g Zucker kurz aufkochen. Abtropfen lassen.

Milch mit Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen, Grieß einstreuen und ausquellen lassen. Kalt stellen.

100 g Butter mit dem restlichen Zucker und dem restlichen Vanillinzucker schaumig rühren, löffelweise den erkalteten Grieß einrühren.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee, Backpulver und Stachelbeeren unter die Grießmasse heben. Masse in eine gefettete Auflaufform mit Deckel geben und mit Butterflocken, Paniermehl und Mandelblätter bestreuen. Zugedeckt bei 160 C° Heißluft etwa 40 Minuten backen.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

