

# Kirschauflauf

---

## Zutaten

- 500ml Milch
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Vanillezucker
- 100g Grieß
- 65g Butter
- 100g Zucker
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- Zitronensaft
- 500g Kirschen

## Zubereitung

- Milch mit Salz, Vanillezucker und Grieß unter Rühren zum Kochen bringen
- Bei mäßiger Hitze etwa 5 Minuten köcheln, anschließend abkühlen lassen
- Aufgewärmte Butter cremig rühren
- Zucker, Eigelb und Zitronensaft abwechselnd dazugeben
- So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat
- Grießbrei unterrühren
- Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben
- Form einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen
- Grießnase hineinfüllen, Kirschen auf den Grieß geben und leicht eindrücken

Backofen 180 Grad ca. 45 Minuten