



Griß-Auflauf mit Früchten (für 3 Portionen)

Zutaten:

½ l Milch, Saft und Schale einer halben unbehandelten Zitrone, 125 g Pomps® Kindergriß, 2 Eier (Gew.-Kl. M), 2 EL Zucker, 250 g abgetropfte Früchte aus der Dose (z. B. Aprikosen, Pfirsiche, Birnen), Fett für die Form, Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Milch und Zitronenschale zum Kochen bringen. Pomps® Kindergriß unter Rühren mit dem Schneebesen einstreuen. Etwas abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker gut verrühren und die Grißmasse darunter mischen. Früchte unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Grißmasse in eine gefettete Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

