



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Margret Gimpl

.....

Zutaten

.....

100 G Butter

.....

250 G Grieß

.....

500 ML Milch

.....

100 ML Schlagobers

.....

1 PRISE Salz

.....

2 EL Zucker

.....

1 TL Vanillezucker

.....

1 PRISE Zimt

0,5 TL	geriebene Zitronenschale
--------	--------------------------

3	Eier getrennt
---	---------------

Apfelmus oder Beerenkompott nach Belieben

Zubereitung

1. Zur geschmolzenen Butter werden Milch, Obers und die Gewürze beigemengt.
2. Unter ständigem Rühren kurz aufgekocht.
3. Die Masse umfüllen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Dotter werden nun in den überkühlten Brei gemixt.
5. Anschließend wird das steifgeschlagene Eiklar untergehoben.
6. Die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen und bei 180° C Heißluft für 30 Minuten backen.
7. Mit zwei Gabeln zerreißen und nochmals 10 Minuten überbacken.
8. Anrichten und eventuell mit Apfelmus oder Beerenkompott servieren!