



© Margret Gimpl

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!