

Grießauflauf mit Birnen und Preiselbeeren



Zutaten

150 g Preiselbeeren
25 g Zucker
5 EL Wasser

700 g Birnen
etwas Wasser

1 Zimtstange
2 Gewürznelken

3 Eigelb
100 g Zucker
75 g zerlassene Butter
Vanille

150 g Sahne
abgerieb. Zitronenschale
500 g Quark

75 g Vollkorn Grieß

3 Eiweiß

30 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Hälfte der Creme einfüllen. Die Birnen auf die Creme legen, die Preiselbeeren in die Vertiefung der Birnen füllen, die restliche Creme darüberstreichen. Den Auflauf mit Mandelblättchen bestreuen und auf der mittleren Schiene in etwa 45 Min. bei 175°C hellbraun backen.

Zubereitung

waschen, mit dem Zucker verrühren und 10 Min. garen, häufig umrühren

waschen, schälen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen, in einen Topf legen und etwa ½ cm hoch Wasser angießen

Gewürze zugeben und die Birnen bei schwacher Hitze dünsten, aber nicht zerfallen lassen

die Zutaten cremig rühren

steif schlagen, mit der Zitronenschale verrühren und den Quark unterheben

Grieß mit der Eigelbcreme verrühren, dann die Quarkmasse zugeben

steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben