



Maisgriesauflauf

Das Rezept für den Maisgrießauflauf stammt aus dem Rezeptbüchlein "Amerika hilft uns kochen. Rezepte mit US-Lebensmitteln für die deutsche Hausfrau", aus dem Jahre 1946.

Es sollte den deutschen Hausfrauen Tipps an die Hand geben, wie sie die in den CARE-Paketen gelieferten Zutaten sinnvoll einsetzen können. Neben Trocken-Milchpulver oder Trockeneipulver wurden auch Maismehl und Maisgrieß in Dosen oder Päckchen mitgeliefert.

Diese werden zum Teil in diesem Rezept Verwendung finden.

Zutaten:

1/2 Liter Magermilch

125 Gramm Maisgrieß

50 Gramm Zucker

20-30 Gramm Fett, z. B Pflanzenöl

Etwas Salz

1-2 Esslöffel Trockeneipulver

1 Messerspitze Natron

Etwas zusätzliche Milch

Pflanzenöl zum Einfetten der Form

Semmelbrösel

Zucker zum Bestreuen

1. Den halben Liter Milch in einen Topf füllen, auf dem Herd aufsetzen und zum Kochen bringen.
2. Den Maisgrieß unter Rühren einrieseln lassen, bis er eindickt.
3. In die heiße Grießmasse den Zucker einrühren.
4. Das Fett und das Salz hinzufügen.
5. Die Masse vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Das Trockeneipulver mit dem Natron vermischen.
7. Etwas zusätzliche kalte Milch in die Eimischung einrühren, bis eine Paste entsteht.
8. Die Ei Paste unter den abgekühlten Grieß heben.
9. Eine Spring- oder Auflaufform einfetten und bei Bedarf mit Semmelbröseln ausstreuen.
10. Die Grießmasse in die Form füllen, glätten und bei etwa 180°-200°C für 20-30 Minuten goldgelb backen.
11. Noch warm mit etwas Zucker bestreuen und warm oder kalt genießen.