

Rezepte aus dem Hessenpark



Apfel-Grieß-Auflauf

1 Liter Milch
3 Esslöffel Butter
4 Esslöffel Zucker
125 Gramm Weichweizengrieß
1 Kilogramm Äpfel (vorzugsweise
einen säuerlichen, festen Apfel wählen)
Saft einer Zitrone
125 Milliliter Weißwein
1 Esslöffel Zucker
100 Gramm Rosinen

4 Eiweiße
4 Eigelb
60 Milliliter

Aus

einen Grießbrei kochen.

schälen, grob raspeln und mit dem

gut vermischen. Sind die Äpfel sehr sauer, kann die Zuckermenge auch erhöht werden. zu Schnee schlagen.

mit

Sahne verquirlen. Eischnee und die Sahne-Ei-Mischung unter den Grießbrei rühren. Dann die Äpfel mit dem Grießbrei mischen. Die Masse in eine gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Auflaufform geben. Auf die Oberfläche Butterflöckchen setzen. Den Auflauf 45 Minuten bei 175 Grad backen. 15 Minuten ruhen lassen. Dazu passt Vanillesoße oder Apfelweinssoße.