



Schneller Grießauflauf

Zutaten

- 3 Eier
- Salz
- 100 g Zucker
- Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
- 250 g Dinkel-Vollgrieß
- 3/4 Liter Milch

Die ganzen Eier mit Salz, Zucker, Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren und den Grieß einrühren.

Eine hohe, feuerfeste Auflaufform befetten, die Masse in die Form füllen und bei 200° C bis 220° C ca. 30 Minuten backen. Auflauf aus dem Rohr nehmen und mit heißer Milch übergießen. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen und mit Kompott oder Fruchtsaft servieren.

