

## **Grießauflauf mit Aprikosen und Mandelkruste**

### **Zutaten für 4 Personen:**

½ Ltr. Milch  
60 gr. Butter  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
Abgeriebene Schale von 1 unbehandelter Orange  
100 gr. Weichweizengrieß  
250 gr. Magerquark  
5 Eier (Gr. M)  
100 gr. Zucker  
50 gr. Mandelblättchen  
1 Dose (425 ml) Aprikosen  
Fett für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben

### **Zubereitung:**

Milch, Butter, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz aufkochen. Grieß einrühren und ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Quark einrühren. Eier trennen, Eigelbe und 30 g Zucker verrühren und unter die Grießmasse ziehen. Eiweiße steif schlagen, dabei 40 gr Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Grießmasse heben. Aprikosen abtropfen lassen. Eine ofenfeste Form fetten, die Hälfte der Grießmasse hineinfüllen, dann mit den abgetropften Aprikosen belegen und anschl. die restliche Grießmasse draufgeben. Mit Mandeln und 30 g Zucker bestreuen. Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 °C. auf der 2. Schiene von unten 40-50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

**B on appé tit!**