

Grießauflauf mit Zwetschgen

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 2 – 3 Personen

40g weiche Butter oder Margarine

3 Eier

60g Zucker

50g glutenfreien Grieß (Reis-, Hirse-, Mais- oder Buchweizengrieß)

250g Quark (laktosefrei)

300g Zwetschgen

einige Butterflöckchen

etwas Puderzucker

etwas Zimt

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Eischnee schlagen.
3. Eigelb, Butter, Zucker, Grieß und Quark verrühren. Eischnee locker unterziehen.
4. Die Masse in eine gefettete Auflaufform streichen und mit Zwetschgenhälften belegen. Den Auflauf mit Butterflöckchen belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
5. Anschließend mit Puderzucker und Zimt bestreuen. Noch heiß servieren.

Tipp: Sehr lecker schmeckt dieser Auflauf mit Vanillesauce.