

Grießauflauf mit Kirschen

Zutaten | 4 Portionen

40 g	Butter
70 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
1 Prise	Salz
250 g	Quark
30 g	Grieß
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 TL	Backpulver
250–300 g	Kirschen, frisch

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung:

- Eine kleine Auflaufform leicht einfetten.
- Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- Den Quark unterrühren.
- Grieß, Vanillepuddingpulver und Backpulver miteinander vermischen und unter die Quarkmasse heben.
- Die Kirschen waschen, entsteinen und je nach Größe halbieren.
- Die Quark-Grieß-Masse in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen und leicht in die Masse drücken.
- Den Grießauflauf im Airfryer bei 150 °C etwa 40–45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Hinweis: Der Grießauflauf kann alternativ auch im Backofen zubereitet werden. Dafür den Auflauf bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 40–45 Minuten backen.

Tipp:

Der Grießauflauf schmeckt besonders lecker, wenn er noch lauwarm mit etwas Puderzucker bestäubt oder mit Vanillesoße serviert wird. Auch andere Früchte wie Pflaumen, Aprikosen oder Beeren passen hervorragend.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
145 kcal	5,0 g	18,0 g	6,0 g	85,0 mg