

POLENTAAUFLAUF MIT MARILLEN

FÜR 4 PORTIONEN

FBACKZEIT CA. 20 MINUTEN

So wird's gemacht:

Zutaten:

150g Sonncorn Riebelgrieß weiß
500ml Milch
3 Eier
30g Butter
3EL Zucker
1EL Vanillezucker
Schale einer Bio Zitrone
ca. 1/2kg Marillen

1. Die Milch mit einer Prise Salz aufkochen. Sonncorn Riebelgrieß einrühren, ein paar Minuten unter ständigem Umrühren leicht köcheln lassen
2. Danach die Butter und den Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale einrühren und die Masse gut auskühlen lassen
3. Die Dotter zur Polentamasse rühren, das Eiklar zu einem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben
4. Die in Scheiben geschnittenen Marillen in eine gebutterten Auflaufform schichten und die Polentamasse darüber verstreichen
5. Die Oberfläche mit kleinen Butterflöckchen bestreuen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 20 min backen

TIPP: Statt Marillen kann man auch Äpfel verwenden, die dann noch mit etwas Zimt verfeinert werden.