



Griesseauflauf mit süßen Apfelstückchen

Zutaten

500ml Milch
100g Butter
200g Grieß
2 Eier
3 EL Rum
80g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
1-2 süße Äpfel
1 Prise Salz
Butter zum Befetten der Auflaufform (UltraPro)

Zubereitung

Die Milch verrührst du mit den Eiern und etwas Salz.

Während dessen zerlässt du die Butter in einem Topf. Den Grieß röstest du darin kurz an. Gib anschließend den Staubzucker dazu und lösche den Brei mit der Milch ab. Bring diese langsam zum Kochen und rühre immer wieder um, bis der Grieß dick eingekocht ist. Zuletzt rührst du noch den Rum in die Masse.

Den UltraPro mit Butter befetten. Das Backrohr heizt du auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, die erste Hälfte der Grieß-Masse in den UltraPro geben und mit der Hälfte der Apfelstückchen belegen. Nun kommt die restliche Grießmasse darauf und mit den restlichen Apfelstücken abschließen.

Der Griesseauflauf wird bei 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten goldgelb gebacken. Anschließend mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-ultrapro-
rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-ultrapro-rezepte/)

Homepage:
www.martins-web.at

Instagram:
[@martins_web_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:
[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

Pinterest:
[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)