

Buchweizenauflauf mit Fruchtgrütze-Guss

ca. 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Auflaufmasse:

3 Dotter (Größe M)
70 g Zucker
70 g Buchweizenmehl (Heidenmehl)
Schale und Saft von 1 Zitrone
20 g weiche Butter
10 g Semmelbrösel
3 Eiklar (Größe M)

Grütze-Guss:

250 g Dr. Oetker Kirsch Grütze (aus dem Kühlregal) (1/2 Becher)
100 ml Fruchtsaft oder Wasser

1 Auflaufmasse:

Dotter mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Buchweizenmehl mit Zitronensaft und -schale einrühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Die Masse in eine befettete, mit Bröseln ausgestreute Auflaufform (20 x 30 cm) füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

3 Grütze-Guss:

Kirsch Grütze mit Fruchtsaft oder Wasser verdünnen, etwas erwärmen und über den Auflauf gießen.

4 Den Auflauf mit dem Grütze-Guss portionieren und warm servieren.