

Beeren-Auflauf mit Baiser-Haube

Für vier Portionen

350 g Beeren, gemischt	750 ml Vollmilch	1 Vanilleschote
180 g Zucker	90 g Grieß	4 Eier (Kl. M)
2 cl Bitterorangenlikör	1 EL Butter	1 EL Mandelblättchen
Salz		

Die tiefgekühlten Beeren auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauskratzen. Die Milch mit einer Prise Salz und dem ausgekratzten Vanillemark zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Danach kurz vom Herd nehmen, den Grieß und 60 Gramm Zucker einrühren, wieder auf den Herd stellen und nochmals kurz aufkochen lassen. Zugedeckt etwa fünf Minuten quellen lassen, anschließend vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Zwei Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe verquirlen und in die lauwarme Grießbreimasse einrühren. Nun den Eischnee vorsichtig unterheben. Feuerfeste Tassen mit Butter einfetten. Die aufgetauten Beeren mit 20 Gramm Zucker und nach Belieben mit dem Bitterorangenlikör vermengen und dann abwechselnd mit der Grießmasse schichtweise in die gefetteten Tassen füllen. Die letzte Schicht dabei ist Grieß. Im vorgeheizten Backofen für etwa zehn Minuten backen. Die übrigen zwei Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz sowie dem übrigen Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen und den Eischnee anschließend in einen Spritzbeutel mit einer großen Sterntülle füllen. Nach den zehn Minuten Backzeit den Beerenauflauf aus dem Backofen nehmen, mit Eischnee bedecken und mit den Mandelblättchen bestreuen. Für weitere zehn Minuten goldgelb backen. Den fertigen Beerenauflauf auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Horst Lichter am 09. Juni 2012