

GRIESSAUFLAU MIT SAFRAN & ERDBEER- GERANIEN-KOMPOTT

ZUTATEN für 2 Portionen

1 Msp. Safranzucker (Safran mit Kristallzucker püriert)

250 ml Vollmilch

30 g Butter

1 Prise Salz

45 g Weizengrieß

2 Eier, getrennt

10 g Maisstärke (Maizena)

40 g Kristallzucker



Butter und Kristallzucker für die Form



200 g Erdbeeren

75 ml Rosensirup (alternativ Holundersirup)

einige Duftgeranien oder -pelargonien (Blätter & Blüten)

ZUBEREITUNG

- **Kompott:** Erdbeeren mundgerecht schneiden und mit dem Rosensirup ganz kurz aufkochen und gleich abkühlen, damit die Erdbeeren nicht matschig werden. Während des Kühlens mit den Geranienblättern aromatisieren. Mit den Blüten garnieren.
- **Auflauf:** Safran mit wenig kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.
- Milch, Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und den Grieß mit dem Schneebesen einrühren und am Herd weiter-rühren, bis er sich vom Topfboden löst. Safran untermengen und auskühlen lassen.
- Eigelb mit Maisstärke verrühren und zum Grießbrei geben. Mit dem Mixer cremig aufschlagen. Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen und unter die Grießmasse heben.
- Eine Auflaufform buttern und mit Kristallzucker ausstreuen. Den Grießauflauf im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 30 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreut warm servieren.

