

# Griess-Kirschen-Gratin

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

etwa 350 g Sauerkirschen  
(Weichseln), abgetropft  
3 ½ dl Milch  
1 Beutel Dr. Oetker Griessbrei  
1 Ei  
30 g Mandelblättchen  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Zubereitung:

Kirschen in die Form füllen. Mandeln mit dem Vanillin-Zucker vermischen.

Griessbrei nach Packungsanleitung, **aber nur mit 3 ½ dl Milch und ohne Standzeit**, zubereiten. Ei unterrühren. Griessbrei auf die Kirschen geben. Mit Mandeln bestreuen.

Während ca. 25 Minuten auf der mittleren Rille backen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: 25 Minuten**