

## Grieß-Kirschauflauf

ca. 4 Portionen, ungefähr 20 Minuten

### Zutaten

- 500g Topfen
- 3-4 Eier
- 3 EL Grieß
- 1 Glas eingelegte Kirschen oder 1 kleine Packung frische Kirschen
- 1 Packung Vanillezucker
- Zucker
- Rum
- Zitronensaft
- Semmelbrösel
- Butter oder Margarine

### Werkzeuge:

- Schüssel
- Auflaufform (wenn möglich mit Deckel)
- Mixer (optional)
- Sieb

### Zubereitung

1. Topfen, Eier, Grieß, Vanillezucker und etwas Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut vermischen. (Statt des Mixers kann auch ein Kochlöffel verwendet werden, man muss dann jedoch aufpassen, dass die Zutaten auch wirklich gut vermischt sind.)
2. Einen Schuss Rum und etwas Zitronensaft hinzugeben und wieder gut verrühren.
3. Die Kirschen in ein Sieb leeren und abtropfen lassen.
4. Die Kirschen ebenfalls in die Schüssel geben und nochmal gut vermischen.
5. Die Auflaufform mit Butter oder Margarine einfetten. Anschließend die Masse einfüllen und gleichmäßig verteilen.
6. Etwas Semmelbrösel auf die Oberfläche streuen, den Deckel auf die Form geben und bei ca. 800 Watt für 7 Minuten in die Mikrowelle geben. Danach den Deckel entfernen und nochmal für weitere 7 Minuten in die Mikrowelle geben.

Mahlzeit!

### Tipps:

- Statt den eingelegten können natürlich auch frische Kirschen verwendet werden. Wenn Du keine Kirschen magst kannst du sie auch gegen andere Früchte wie Marillen, Pfirsiche, Äpfel, etc. austauschen.
- Solltest Du keinen Deckel für deine Auflaufform haben, kannst Du auch einfach Alufolie zum Abdecken verwenden.

- Wenn Du keine Mikrowelle zur Verfügung hast, kannst Du den Auflauf auch im Backrohr zubereiten. Hierfür einfach bei 180°C für ca. 30 Minuten backen (nicht vergessen, nach der Hälfte der Zeit die Abdeckung herunterzunehmen).