

# Eierlikör-Grieß-Auflauf mit Erdbeeren

## Zutaten

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
500 ml Milch  
125 g Weichweizengrieß  
400 g Erdbeeren  
3 getrennte Eier  
50 g Butter  
120 g Zucker  
20 g gehackte Pistazien



## Zubereitung

Die Milch in einem Topf aufkochen. Den Grieß hinzufügen, umrühren und wenige Minuten köcheln lassen. Erdbeeren klein schneiden. Die Butter mit dem Zucker verrühren und das Eigelb hinzufügen. Butter, Eigelb, Erdbeeren und Pistazien zum Grießbrei hinzufügen. Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter den Grießbrei heben. Den Grießbrei in gefettete Kuchen- oder Puddingformen geben und bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort auf Teller stürzen und oben in die Mitte eine Mulde drücken. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hineingießen und mit Pistazien garnieren.  
Die Zutaten reichen für 4 große Puddingformen.

## Leser-Tipp

Schmeckt lauwarm genauso gut wie kalt.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Grieß-Auflauf mit Erdbeeren](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)