

Aprikosen-Griessring

1

Für eine Ringform von ca. 24 cm Durchmesser.

1 Liter Milch	
½ Teelöffel Salz	
1 Stück Zitronenschale, dünn abgeschält	zum Kochen bringen
125 g Griess	beigeben, unter Rühren während 10 Minuten zu einem dicken Brei kochen, Zitronenschale herausnehmen, Griess etwas auskühlen lassen
50 g Butter	
50–75 g Zucker	
50 g Sultaninen	
75 g Mandeln, geschält, gehackt	
2 Eigelbe	alles unter den lauwarmen Brei rühren
2 Eiweisse	
1 Prise Salz	steif schlagen, sorgfältig mit der Griessmasse mischen, in die gefettete Ringform füllen

Backen: ca. 45 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Im geöffneten Ofen etwas auskühlen lassen. Der luftige Ring sinkt meist leicht ein.

Garnitur

3–4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre	
2 Esslöffel Weisswein oder Wasser	zusammen aufkochen, durch ein Sieb streichen und den gestürzten, lauwarmen oder kalten Ring damit bestreichen
frische oder gedörrte, eingeweichte Aprikosen	
Mandeln, geschält	als Garnitur auflegen

Tipps

- Anstelle der Mandeln gehackte Baumnüsse, statt Sultaninen gehackte Dörraprikosen verwenden.
- Aprikosenkompott oder Aprikosenmus passen hervorragend dazu.

