

Genießen

Rezept von Stefanie Biedermann aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 11.06.2026

Stachelbeer-Grießauflauf mit Haselnüssen

Für 4 Portionen

Zutaten:

Für den Auflauf:

350 g frische Stachelbeeren
 1/2 -1 Vanilleschote
 500 ml Milch
 etwas Salz
 80 g Weichweizengrieß
 2 EL Semmelbrösel
 90 g zimmerwarme Butter
 75 g Zucker
 3 Eier (Größe M, getrennt)
 1 TL Backpulver
 4 EL gehackte Haselnüsse (oder Mandelblättchen)

Außerdem:

Auflaufform
 etwas weiche Butter für die Form

Zubereitung

1. Für den Auflauf die Stachelbeeren putzen, abbrausen und gut abtropfen lassen.
2. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.
3. Die Milch, das Vanillemark, die Vanilleschote und 1 Prise Salz in einem mittelgroßen Topf erhitzen. Den Grieß unter Rühren mit einem Rührlöffel langsam einrieseln lassen.
4. Die Masse unter Rühren kurz kochen und andicken lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform fetten und mit Semmelbröseln austreuen.
6. Die Eiweiße in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers steifschlagen und beiseitestellen.
7. Die Butter und den Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.
8. Die Vanilleschote aus der lauwarmen Grießmasse entfernen und die Grießmasse mit einem Silikonschaber portionsweise unter die Buttermasse rühren.
9. Erst das Backpulver unter die Grießmasse rühren, dann den Eischnee auf die Grießmasse geben und mit dem Schaber unterheben.
10. Die Stachelbeeren vorsichtig unter die Grießmasse arbeiten.
11. Die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und mit den gehackten Haselnüssen (oder Mandelblättchen) bestreuen.
12. Den Auflauf im heißen Ofen in der Form auf dem Rost in der Ofenmitte 35-40 Minuten goldbraun backen.

Stefanies Tipp: Dazu passt wunderbar selbstgemachte Vanillesauce oder ein fruchtiges Stachelbeerkompott.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-stachelbeer-griessauflauf-mit-haselnuessen-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.