



## Grießauflauf mit kandierten Früchten und Nüssen



EUROPA

### Zutaten für 4 Personen:

1 l Milch,  
100 g Zucker,  
150 g Grieß,  
250 g Aprikosenkonfitüre,  
100 g Walnüsse,  
100 g Mandeln (gerieben),  
12 Mandeln,  
200 g kandierte Früchte,  
12 rote Beleg-Kirschen zum Verziern,  
50 g Vanille- oder Eiswaffeln





## Zubereitung

Milch und Zucker aufkochen. Unter ständigem Rühren langsam den Grieß einrühren. Bei schwacher Hitze 5 Minuten quellen lassen. Walnüsse fein hacken und mit den geriebenen Mandeln unter den Grieß heben.

Konfitüre und 2 Esslöffel Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Kandierte Früchte, bis auf eine kleine Menge für die Deko, ebenfalls unter den Grieß heben.

Grießpudding und kandierte Früchte schichtweise in eine hohe, gefettete Auflaufform (ca. 1 ½ l Inhalt) geben. Die letzte Schicht sollte Grieß sein. Vanillewaffeln fein zerbröseln und auf dem Grießauflauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/ Gas Stufe 2) etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Anschließend mit den restlichen kandierten Früchten, den Beleg-Kirschen und den Mandeln verzieren.

Guten Appetit!

