



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

REINECLAUDE-TOMMERL

Menge für eine kleine Auflaufform

Zutaten

- 500 Gramm Milch
 - 110 Gramm Hartweizengriess
 - 1 Ei
 - Schale 1/2 Zitrone
 - 3 Esslöffel Akazienhonig
 - 1 Prise Salz
-
- 350 Gramm Reineclauden
 - Saft 1/2 Zitrone
 - 2 Esslöffel Akazienhonig
 - 10 Gramm Butter
 - 1 Messerspitze Bourbon-Vanille

1. Backofen auf 180° C vorheizen
2. Milch aufkochen
3. Griess einrühren, ein paar Minuten köcheln lassen und zugedeckt auf die Seite stellen
4. in einer Pfanne Zitronensaft, 2 EL Akazienhonig und Butter flüssig werden lassen
5. Reineclauden waschen, halbieren und entkernen

6. zur Flüssigkeit geben und leicht köcheln lassen - die Reineclauden sollten zu einem dicklichen Mus eingekocht sein
7. in die abgekühlte Griessmasse Ei, Zitronenschale, Akazienhonig, Prise Salz und Bourbon-Vanille unterrühren
8. abwechselnd Griessmasse und Reineclaudenmus in eine Auflaufform schichten - ich habe eine kleine Auflaufform mit 15 cm Durchmesser und habe insgesamt 3 Schichten Griessmasse / 2 Schichten Mus eingefüllt. Falls die Auflaufform grösser ist, nur 2 Schichten Griessmasse / 1 Schicht Mus einfüllen
9. mit Griessmasse abschliessen
- 10.ca. 45 Minuten backen bis die Kruste goldgelb ist