

## Kirschen-Auflauf

### Zutaten ( für 6 Personen )

500 g dunkle Süßkirschen,  
60 g Butter,  
125 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
2 cl Maraschino.Likör,  
2 Eier,  
150 g Weichweizengrieß,  
125 g Weizenmehl,  
1 Päckchen Backpulver,  
¼ l Milch,  
Puderzucker zum Bestreuen.



### Zubereitung

Die Kirschen waschen, die Stängel entfernen und entkernen. Die Butter mit Zucker, Vanillinzucker, und den Eiern schaumig schlagen. Maraschino Likör und Grieß zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Kirschen untermengen und das Ganze in eine gefettete Auflaufform gießen. Im Backofen auf mittlerer Schiene mit Ober / Unterhitze bei 200°C 40 – 50 Min. backen.

Mit Puderzucker betreut servieren.  
Dazu passt eine Vanillesoße.