

## GRIESAUFLAUF mit FLEUR D'ORANGER

für 4 Personen

Für den Auflauf:

400 ml Vollmilch  
35 g Butter  
125 ml Vollrahm  
80 g Gries  
2 EL Honig  
2 kleine Eier  
1 EL Fleur D'Oranger  
1 Prise Salz

1 gehäufter EL Korinthen eingeweicht in kochendem Wasser mit etwas Zitrone

Für das Karamell:

200 g Zucker  
100 ml Wasser (heiss)

Zubereitung:

In einem Topf 350 ml Milch, die Butter, den Rahm zusammen aufkochen.  
Unter Rühren den Gries einsteuen und 3 min leicht köcheln lassen. Rühren !  
In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Ofen auf 170° Umluft vorheizen

Korinthen im Zitronenwasser aufkochen bis sie doppelt so gross sind  
Zum abgekühlten Griesbrei den Honig und die restliche kalte Milch unterrühren.  
Dann die 2 Eier und das Fleur D'Orangerwasser. Zum Schluss die abgetropften Korinthen.

Für das Karamell Zucker schmelzen bis schön braun, dann mit dem heissen Wasser auflösen.

Eine Auflaufform mit gut der Hälfte des Karamells bedecken, den Griesbrei darüberstreichen . 15 min backen

Abkühlen und bei Zimmertemperatur den Rest des Karamells drübergiesen