

Für 6 Personen

Vorbereitung: ca. 10 Min.

Quellen lassen: ½ - 1 Tag

Fertigstellen und Backen: ca. 70 Min.



### **Zutaten:**

1.1 l Milch

½ Teelf. Salz

160 g Ribelmais

50 g Butter

4 Eier

80 g Zucker

Frische oder gefrorene Zwetschgen oder andere Früchte oder Beeren

### **Zubereitung:**

1. Milch und Salz zum Kochen bringen, von der Herdplatte ziehen und Butter und Ribelmais einrühren. Zugedeckt ½ bis 1 Tag quellen lassen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren und in die Ribelmasse einrühren.
3. In eine ausgebutterte ofenfeste Form (oder kleine Portionenförmchen) füllen und mit Früchten belegen.
4. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. backen.