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.