Grießschmarren

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

100 G	Butter
250 G	Grieß
500 ML	Milch
100 ML	Schlagobers
1 PRISE	Salz
2 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 PRISE	Zimt
0,5 TL	geriebene Zitronenschale
3	Eier getrennt
	Apfelmus oder Beerenkompott nach belieben.

Zubereitung

1. Zur geschmolzenen Butter werden Milch, Obers und die Gewürze beigemengt.
2. Unter ständigem Rühren kurz aufgekocht.
3. Die Masse umfüllen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Dotter werden nun in den überkühlten Brei gemixt.
5. Anschließend wird das steifgeschlagene Eiklar untergehoben.
6. Die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen und bei 180° C Heißluft für 30 Minuten backen.
7. Mit zwei Gabeln zerreißen und nochmals 10 Minuten überbacken.
8. Anrichten und eventuell mit Apfelmus oder Beerenkompott servieren!

SEMINAR BÄUERINNEN