

Grießschmarren

Zutaten: für 4 Portionen

- 1 Liter Milch
- 150 g Butter
- 350 g Weizengrieß (grob)
- 100 g Weinbeerln (Rosinen)
- Salz
- Zucker
- Vanillezucker
- Zitronenschale (gerieben)
- Butter (für die Form)
- Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Für den **Grießschmarren** Milch, Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Grieß einrühren, Rosinen beifügen und etwas andünsten lassen. In eine mit Butter gut ausgefettete Pfanne oder Form gießen und im vorgeheizten Rohr bei ca. 200 °C ca. 30 Minuten goldbraun backen, dabei wiederholt wenden bzw. mit zwei Gabeln zerkleinern.

Den Grießschmarren mit Staubzucker bestreut servieren.

Dazu : Zwetschken oder Hollerröster, Apfelmus oder jedes Kompott