

# Griesschmarren



## **Zutaten:**

für 6 Personen

- 1/2 l Milch
- 1 Prise Salz
- 200 g grober Weizengrieß (Goldgrieß)
- 50 g Butter
- evtl. 20 g Staubzucker (je nach Geschmack)
- geriebene Zitronenschale
- 50 g Rosinen
- Staubzucker zum Bestreuen

## **Zubereitung:**

Die gesalzene Milch mit Butter zum Kochen bringen, den Grieß einlaufen lassen, dick einkochen. Den Schmarren gut durchrühren, und zugedeckt ca. 20 Min. ausdünsten lassen.

Mit geriebener Zitronenschale abschmecken und mit Rosinen und Staubzucker bestreuen.

**Beilage:** Zwetschkenröster oder anderes Kompott Wir trinken Milch dazu.

**Tipp:** Zum Ausdünsten verwende ich immer eine Pfanne mit einem gut schließenden Deckel.