

Rezept

Grießschmarren

Ein Rezept von Grießschmarren, am 25.04.2024

Zutaten

500 ml Milch (3,5 % Fett)	1/2 TL Salz
2 EL Birnendicksaft	250 g Dinkel-Vollkorn Grieß
50 g Butter	100 g Rosinen
1 EL Rphrzucker nach Belieben	200 g frische Bio-Himbeeren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Milch mit Salz und Birnendicksaft erhitzen. Den Grieß einrühren, unter Rühren kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze in 4-5 Min. zu einem dicken Brei kochen.

2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Grießbrei in die Pfanne geben. Rosinen dazugeben und kurz durchrühren. Pfanne in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) stellen und den Schmarren in ca. 20 Min. goldbraun backen.

3. Den Schmarren herausnehmen, nach Belieben mit Zucker bestreuen und mit 2 Kochlöffeln in mundgerechte Stücke zerteilen. Den Grießschmarren mit frischen Himbeeren servieren.