

Rezept

Grießschnitten mit Birnen-Marzipan-Kompott

Ein Rezept von Grießschnitten mit Birnen-Marzipan-Kompott, am 29.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	500 ml Vollmilch
70 g Zucker	Salz
100 g Hartweizengrieß	1 kg Birnen (z. B. Packham's)
150 ml trockener Weißwein (z. B. Riesling, ersatzweise Apfelsaft)	Mark von 1/2 Vanilleschote
100 g Marzipanrohmasse	Zimtpulver
80 g Butterschmalz	1 EL schwach entöltetes Kakaopulver
	feuerfeste Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Für die Grießschnitten die Zitrone heiß waschen, trocken reiben, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Die Milch mit 20 g Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Den Grieß einrühren und bei schwacher Hitze ca. 3 Min. unter Rühren kochen. Die Hälfte der Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft unterrühren, die Grießmasse auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 cm dick verteilen, mit angefeuchteten Händen glatt streichen. Mindestens 1 Std. kühl stellen.
2. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für das Kompott die Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und die Hälften grob würfeln. In die feuerfeste Form geben. Weißwein, Vanillemark, 1 Msp. Zimt, restliche Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren, darübergießen. Die Birnen im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. garen.
3. Die Birnen aus dem Ofen nehmen. Die Hälfte aus der Form nehmen und fein pürieren. Das Püree in einer Schüssel mit den restlichen Birnenwürfeln mischen. Marzipan fein würfeln und mit dem Kakaopulver vorsichtig unter das Kompott rühren. Birnen-Marzipan-Kompott abkühlen lassen.
4. Den restlichen Zucker mit 1/2 TL Zimtpulver mischen. Den nun festen Grießbrei in Rauten schneiden. Jeweils 1-2 TL Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Grießschnitten darin portionsweise bei mittlerer Hitze von beiden Seiten in 4-5 Min. goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Grießschnitten mit Zimtzucker bestreuen und mit dem Birnen-Marzipan-Kompott servieren.