Grießschmarren.

die DIRNEDER Mühle

EIN REZEPT MIT DIRNEDER'SCHER FAMILIENTRADITION.

WWW.DIRNEDERMUEHLE.AT

IHR BRAUCHT

1 Liter Milch
360 g Weizengrieß, grob
180 g Butter
60 g Kristallzucker
100 g Rosinen
2 EL Vanillezucker
1 unbehandelte Zitrone
1 Prise Salz
1 ofenfeste Pfanne

Butter zum Pfannenfetten
Staubzucker zum Anrichten
4 Portionen Apfelkompott bzw. Apfelmus oder Zwetschkenröster

FÜR 4 PERSONEN

SO GEHT'S

1_ Backrohr auf 200 °C vorheizen.

2_ Die Milch mit der Butter, Kristall- und Vanillezucker, Salz und dem Abrieb der Zitrone aufkochen.

3_ Grieß unter ständigem Rühren in einem feinen Strahl in die Milch rieseln lassen.

4_ Die Masse nochmals aufkochen, Rosinen unterrühren und alles eindicken lassen.

5_ Etwas abkühlen lassen.

6_ Eine ofenfeste Pfanne buttern. Die Grießmasse einfüllen, in Stücke teilen und im Rohr unter mehrfachem Wenden und wiederholtem Teilen goldbraun backen.

7_ Mit Staubzucker anrichten und Apfelkompott bzw. -mus oder Zwetschkenröster dazu reichen.

MEHLZEIT UND
GUTEN APPETIT WÜNSCHT
die Dirneder Mühle

TIPP

Wer ihm eine winterliche oder schokoladige Note verleihen möchte, tut das wahlweise mit etwas Zimt oder geriebener Schokolade. Dazu passt dann Zwetschkenröster.