Grießschmarren mit Beeren

Einfach wunderbar, der süße Grießschmarren mit Beeren. Ein tolles Rezept, nicht nur für Kinder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

250 ml	Magermilch
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Honig
110 g	Weizengrieß
1 Stk.	Zitrone (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Eiklar
210 g	Beeren (gemischt)

Zubereitung

1. Der **Grießschmarren mit Beeren** gelingt schnell und mühelos: Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Beeren waschen, putzen und trockentupfen.

2. Das Ei trennen. Milch in einen Topf geben, Honig und Vanillezucker einrühren. Aufkochen lassen. Die abgeriebene Zitronenschale und den Grieß einrühren. Temperatur herunterschalten und etwas quellen lassen. Topf vom Herd ziehen, Masse abkühlen lassen.

3. Das Eigelb unter die Grießmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und behutsam unterheben. Die Beeren vorsichtig untermischen. Eine Auflaufform fetten und die Masse einfüllen. Etwa 20 Minuten lang im Ofen backen lassen.

Tipp

Der Grießschmarren mit Beeren sieht besonders appetitlich aus, wenn man zusätzlich frische Beeren

auf den Tellern anrichtet.