

Grießschmarren mit Früchten

Das Lieblingsgericht vieler Kinder, Grießschmarren mit Früchten. Bei diesem Rezept wird er im Backofen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

0.5 l	Milch
180 g	Weizengrieß
100 g	Butter
2 EL	Kristallzucker
2 EL	Rosinen
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Limette (die abgeriebene Schale)
1 Dose	Fruchcocktail
1 Prise	Salz
2 EL	Staubzucker

Zubereitung

1. Für den **Grießschmarren mit Früchten** den Backofen auf 180°C vorheizen. Milch mit Butter, Kristall- und Vanillezucker in einem Topf vermischen und mit ein wenig Salz und etwas Limettenschale aufkochen.
2. Grieß und Rosinen dazugeben und einkochen lassen. Eine Auflaufform einfetten und Grießmasse einfüllen.
3. Im Backofen überbacken, dabei den Schmarren mehrmals mit einer Gabel zerkleinern und wenden. Mit den Früchten anrichten, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

Zu Grießschmarren mit Früchten steif geschlagenen Schlagobers reichen.