

# Grießschmarren

Von wegen Schmarren! Der leckere Grießschmarren gehört zu den beliebtesten Rezepten in der täglichen Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

0.5 kg	<a href="#">Grieß</a>
150 g	<a href="#">Butter</a>
1 l	Milch
150 g	<a href="#">Rosinen</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
100 g	Staubzucker (zum Bestreuen)

## Zubereitung

1. Der **Grießschmarren** ist ein einfaches, süßes Gericht, das vor allem Kinder sehr lieben. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Anschließend die Milch in einen Topf geben und salzen. Zum Kochen bringen, den Grieß zufügen und einkochen.
2. Die Butter in eine ofenfeste Pfanne geben und erhitzen. Die Milch-Grieß-Masse zufügen. Insgesamt etwa 60 Minuten backen, dabei regelmäßig wenden (Schmarrenschaufel). Nach der Backzeit mit Zucker bestreuen und sofort servieren.

## Tipp

Zu Grießschmarren passen eingelegte oder frische Früchte und alle Kompottsorten.