Grießschmarren

Von wegen Schmarrn! 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	Grieß
150 g	Butter
1 l	Milch
150 g	Rosinen
1 Prise	Salz
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.