



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 l	Milch
3 EL	Zucker
300 g	Grieß
80 g	Butter
1 Prise	Salz
55 g	Rosinen

Mein persönlicher Tipp

Als Beilagen eignen sich Holler- oder Zwetschkenröster, Apfelmus oder Kompott.

Helga Hetzeneder

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen
aus Omas Küche*

Grießschmarrn

Zubereitung

- Milch, Zucker mit Salz und Butter aufkochen lassen.
- Grieß (Weizen, Mais oder Dinkel) unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen reinrühren.
- Ganz kurz durchkochen, bis ein fester Brei entstanden ist.
- Masse kurz überkühlen lassen und evtl. Ei und Rosinen (wenn gewünscht) einrühren.
- Die Masse in eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform füllen
- und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C 20-30 Minuten backen bzw. ausdünsten lassen.
- Dazwischen ab und zu mit einer Backschaufel wenden.
- Sobald der Schmarrn eine goldbraune Farbe hat, aus dem Rohr nehmen und anrichten.

