

Dinkelgrieß-Schmarren

Zutaten:

250g	UrDinkelgrieß
60g	Butter
ca. 500ml	Milch od. pflanzl. Alternative
1 Stk.	Ei
eine Prise	Salz
evtl.	Rosinen

Außerdem:

Lieblingskompott



Zubereitung:

1. Backrohr auf 180°C Heißluft vorheizen
2. Das Backrohr auf 180°C Heißluft aufheizen.
3. Die Milch mit dem Ei und einer Prise Salz vequireln.
4. Butter in einem (ofenfesten) Kochtopf schmelzen und den UrDinkelgrieß darin ein wenig rösten.
5. Mit dem Milchgemisch aufgießen und sofort kräftig rühren und den Herd ausschalten.
6. Nach Belieben Rosinen unterrühren.
7. Den Kochtopf für ca. 30 Minuten ins Backrohr stellen.
8. Den Grießschmarren aus dem Backrohr nehmen und mit einer Gabel verbröseln.
9. Mit dem Lieblingskompott anrichten und genießen.

Rezept (verändert) nach: Temm, E., Zeidler, E., 2000. St. Martiner Kochbuch. Graz: Leopold Stocker Verlag.

