



Vollkorn Grießschmarrn mit Kirschen

Zutaten (2-3 Personen)

500 ml Milch (oder Pflanzendrink)
50 g Butter
190 g Dinkelvollkorn Grieß
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Kristallzucker
Evtl. 1 TL Rum
Ger. Zitronenschale
1 Ei
2 Handvoll Kirschen
Zum Bestreuen: Staubzucker



Zubereitung

Milch mit Butter, Kristall- und Vanillezucker sowie Zitronenschale, evtl Rum in einem Topf erhitzen.

Grieß nach und nach einstreuen. Mit einem Schneebesen gut verrühren, sodass keine Klumpen entstehen. Von der Herdplatte nehmen und quellen lassen, bis die Masse abgekühlt ist. Kirschen putzen, entkernen und halbieren.

Ei und Kirschen einrühren. Grießmasse in eine hitzebeständige Form füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200

Grad Heißluft ca. 35 Minuten bei mehrmaligem Umstechen trocken backen.

Mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: der Grießschmarrn kann auch mit verschiedenen Beeren zubereitet werden, passend dazu eignet sich auch Apfelmus.