Vollkorngrießschmarrn mit Kirschen

Zutaten (2-3 Personen)

500 ml Milch (oder Pflanzendrink)

50 g Butter

190 g Dinkelvollkorngrieß

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 190 Grad Heißluft ca. 30 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.

© www.essthetisch.com
Irene Undeutsch, BSc.