



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Alpenmilch
etwas	Salz
200 g	Weizengrieß
15 g	Zucker
20 g	Premium Teebutter

Griessschmarrn

nach Uriomas Rezept

Anleitung

Zubereitung

1. Die Milch salzen und aufkochen.
2. Den Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen und kurz aufkochen.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen.
4. Die Milch-Grießmasse in die Pfanne geben und in der heißen Butter kurz anrösten.
5. Vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.
6. TIPP: Am besten schmeckt dazu die eigene Marmelade aus dem Garten.

Die Milch salzen und aufkochen. Den Grieß unter ständigem Rühren einfließen lassen und kurz aufkochen. Butter in einer Pfanne schmelzen, die Milch-Grießmasse in die Pfanne geben und in der heißen Butter kurz anrösten. Vor dem Anrichten mit Zucker bestreuen.

Tipp:

Am besten schmeckt dazu die eigene Marmelade aus dem Garten.



Ein Rezept von
Christina Bauer