



## Benötigte Zutaten

500 g	<b>Premium Alpenmilch</b>
etwas	Salz
200 g	Weizengriß
15 g	Zucker
20 g	<b>Premium Teebutter</b>

## 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.



Ein Rezept von  
**Christina Bauer**