

Grießschmarrn mit Kirschen

Hallo, Ihr Lust auf Kirschen? Ja, schon wieder die Kirschen! Aber er ist nun mal die Saison dafür. Auch die Kinderchen leben sie, vielleicht auch wegen des Kirschkern-Weit-Spuckens.



Heute gab es mal ein "süßes" Mittagessen.

Grießschmarrn mit Kirschen

1 Liter Milch

150 g Butter

350 g grober Weizengrieß

70 g Zucker

1 P. Vanillezucker

Salz

250 g Sauerrahm

2 Eier

ca. 15 Kirschen

Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz ankochen, lassen hinzugeben und leicht zu einem Brei in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Sauerrahm und Eiweiß unter Grießmasse geben und unterrühren. Alles in eine gefettete Auflaufform oder Pfanne geben und im Ofen bei 180°C ca. 45 min backen. Dabei immer wieder die Kirschen wecheln. Nach ca. 15 min braten. Vor Ende der Garzeit unterrühren, so haben die Kirschen noch ein wenig Zeit so mögen wir das.



Danach darf dann noch nach Belieben Zucker darauf. Würde es
kommen Kindern, dann würde ich das ganze Zucker toppe raus
heissen. gleich mit Zucker mit etwas Gries und Kirschen

Sind Eure Kinder auch solche Zuckermäulchen?



Habt Ihr schon genug von Kirschen?
Wir noch nicht ...