Grießschmarrn mit Kirschen

Hallo!

Habt Ihr Lust auf Kirschen? Ja schon wieder Kirschen! Aber er ist nun mal die Saison dafür. Auch die Kinder lieben 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 aufkochen lassen. Grieß hinzugeben und leicht zu einem Brei einkochen, in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.
Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen.
Sauerrahm und Eigelb zur Grießmasse geben und unterrühren.
Zum Schluß Eischnee unterheben.
Alles in eine gefettete Auflaufform oder Pfanne geben und im Rohr bei 150°C ca. 45 min backen. Dabei immer wieder umrühren. Nach den 45 Minuten die Temperatur auf 200°C erhöhen, weitere 15 min braten.
Die Kirschen entkernen und ca. 8 min. vor Ende der Garzeit unterrühren. So haben die Kirschen noch ein wenig Biß – so mögen wir das.

Danach darf dann noch nach Belieben Zucker darauf kommen. Da muss Mama dann mal STOP sagen, sonst würde das Gericht gleich mal Zucker mit etwas Grieß und Kirschen heißen.

Sind Eure Kinder auch solche Zuckermäulchen?

Habt Ihr schon genug von Kirschen?
Wir noch nicht …