



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Mandel-Griesschmarren

Zutaten für 4 Personen:	
2 EL Mandelstifte	3 Eier
½ Liter Milch	2 EL Rosinen
150 g Weizengrieß	Geriebene Zitronenschale
3 EL Zucker, Prise Salz	

Zubereitung:

Rösten Sie die Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun.

Kochen Milch auf und geben Gries, Zucker und eine Prise Salz unter Rühren in die Milch und lassen den Griesbrei einige Minuten ziehen.

Rühren Sie die Eier unter und verfeinern den Schmarrenteig mit Rosinen und etwas geriebener Zitronenschale.

Erhitzen Sie Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne und braten den Schmarrenteig bis er goldbraun ist. Zerteilen Sie ihn in Stücke.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt ein Früchtekompott.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer