



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 den servieren mit Puderzucker bestreuen.
Dazu passt ein Früchtekompott.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer