



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Mandel Griess_Schmarren mit Marillen-Kompott

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 Marillen-Kompott

Marillen-Kompott: Entsteinen Sie Aprikosen – halbieren die und bestreuen die mit Zucker

- lassen sie die abgedeckt stehen.

- erhitzen sie Weißwein mit Rum, 1 Stange Zimt und 1 Scheibe frischer Ingwer

- lassen alles 15 Minuten sanft köcheln.

- Schütten Sie den Sud auf die durchgezogenen Aprikosen - lassen das Marillen-Kompott 10 Minuten ziehen. - Nicht mehr kochen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer