

## Grießschmarrn mit Kirschen

Hallo, Ihr Lust auf Kirschen? Aber er ist nun mal die Saison dafür schon wieder. Aber 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  
einkochen lassen und leicht zu einem Brei  
in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.  
Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen.  
Sauerrahm und Eiweiß zur Grießmasse geben und unterrühren.  
Alles in eine gefettete Auflaufform oder Pfanne geben und im  
Dünn bei 180°C ca. 45 min backen. Dabei immer wieder  
die Kirschen weiltete den 15 min braten. Vor Ende der Garzeit  
hinter rühren. So haben die Kirschen noch ein wenig BIS 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 ...