

Grießschmarrn mit Zwetschkenröster

Zutaten

für 2-3 Personen:

¼ l Obers, 1 Becher (1/4l) Grieß, 1 Prise Salz, Zucker und Zimt nach Geschmack;
Staubzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Obers salzen und in einem Topf aufkochen. Grieß einrühren und unter ständigem rühren einkochen (Vorsicht: Brennt leicht an!) bis der Schmarrn schön krümelig ist.

Mit Zucker und Zimt abschmecken. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen!

Zwetschkenröster

Zutaten:

½ kl Zwetschken, etwa 1/8 l Rotwein oder Wasser, 100 g Zucker, Saft von 1 Zitrone,
Zimt, evtl. 2 Gewürznelken, ½ Pck. Vanillepuddingpulver;

Zubereitung:

Rotwein, Zitronensaft, Zucker, Zimt und evtl. Gewürznelken aufkochen. Die Zwetschken entkernen und vierteln, aufkochen und zugedeckt weich dünsten. Die Nelken heraus nehmen. Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und kurz einkochen.

Den Zwetschkenröster lauwarm oder kalt servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!