

Grießschmarren mit Marillenröster



Zutaten für ca. 6 Gläser:

- 1 1/2 kg Marillen (Aprikosen)
- 300-400 g Zucker
- 1 Stk Zimtrinde (Zimtstange)
- 1 TL Zitronensäure

Die Marillen waschen, entkernen und halbieren. Die Zimtrinde in 3-4 Stücke brechen.

Marillen und Zimtrinde mit dem Zucker vermischen und über Nacht kühl ziehen lassen.

Am nächsten Tag aufkochen und etwas einreduzieren lassen, die Zitronensäure dazugeben und anschließend sofort in saubere Gläser abfüllen.

Kühl und dunkel gelagert hält sich der Marillenröster mehrere Monate!

Dazu hab ich dann das Familienrezept meiner Mutter - für den - für mich - einfach BESTEN Grießschmarren der Welt gemacht :-)) Das möchte ich euch nun verraten:

Grießschmarren für 2 Personen:

- 1/8 l Schlagobers (Süße Sahne) (1/2 Becher)
- 1/8 l Sauerrahm (Schmand) (1/2 Becher)
- 1 Becher Grieß
- 1 Prise Salz
- 50 g Rosinen (oder mehr, nach Belieben)
- 100 g Butter
- Staubzucker zum Bestreuen
- Zimt zum Bestreuen (wer mag)

Schlagobers, Sauerrahm und Butter in einer Pfanne aufkochen, den Grieß im Becher abmessen und hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt auf kleiner Stufe quellen lassen.

Die Temperatur wieder erhöhen und den Grießschmarren mit einer Gabel in Stücke reißen und diese wiederholt wenden, damit er von allen Seiten goldbraun wird.

Den fertigen Grießschmarren mit dem Marillenröster servieren. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen. Man kann auch Apfelmus oder Zwetschkenröster dazu reichen.

Bei mehreren Personen einfach die Mengen verdoppeln.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling