



## Grießschmarrn

### Zutaten

3 Eier (Größe M)  
500 ml Milch  
125 g Weizengrieß  
50 g Butter  
500 g Kirschen  
1 Bio-Orange  
60 g brauner Zucker  
1 Zimtstange  
250 ml Kirschsaft  
20 g Speisestärke  
70 g Feinkristallzucker  
1 TL Bio-Zitronenschale  
2 EL Rapsöl  
10 g Staubzucker  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Eier trennen. Milch mit Salz zum Kochen bringen. Grieß unter Rühren hineinstreuen, einmal aufkochen und die Hitze reduzieren. Unter Rühren ca. 4 Minuten köcheln lassen. Butter und Eidotter unterrühren. Vom Herd nehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Währenddessen Kirschen entsteinen, halbieren und entsteinen. Orange heiß waschen, trocken reiben, die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden, den Saft auspressen. Kirschen mit braunem Zucker, Zimt und 200 ml Kirschsaft in einem Topf zum Kochen bringen. Orangenschale und -saft dazugeben. Restliche Kirschlimonade (50 ml) mit Stärke glatt rühren und unter die kochenden Kirschen rühren. Vom Herd nehmen und bis zum Servieren abkühlen lassen. Währenddessen Backrohr auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eiklar steif schlagen, Feinkristallzucker dazugeben und 2 Minuten unterschlagen. Grießcreme mit Zitronenschale glatt rühren. Ein Drittel Eischnee zügig unter den Grieß rühren, den Rest portionsweise unterheben. Eine ofenfeste Pfanne (ca. 26 cm Ø) hoch erhitzen. Öl hineingießen und kurz erhitzen. Grießmasse darin verteilen, Hitze auf mittlere Temperatur reduzieren und den Schmarren ca. 2 Minuten anbraten. Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Pfanne aus dem Rohr nehmen und den Schmarren wenden. Weitere 4 Minuten backen. Herausnehmen und mit zwei Gabeln in Stücke zupfen.



## Süßspeisen

