



## Grieschsmarrn

### Zutaten

3 Eier (Größe M)  
 500 ml Milch  
 125 g Weizengriß  
 50 g Butter  
 500 g Kirschen  
 1 Bio-Orange  
 60 g brauner Zucker  
 1 Zimtstange  
 250 ml Kirschsafft  
 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.  
 Griß 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 entstielen, 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 Kirschsafft 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. Grißcreme mit Zitronenschale glatt rühren.  
 Ein Drittel Eischnee zügig unter den Griß rühren, den Rest portionsweise unterheben. Eine ofenfeste Pfanne (ca. 26 cm ø) hoch erhitzen. Öl hineingießen und kurz erhitzen. Grißmasse 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

