Topfen-Grieß-Schmarren

Kategorien: Süße Hauptgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

3/16 Müli
50 g Weizngriaß
½ Vanülleschodn
3 Gogaln
2 Gogal- Kloa
1 EL Butta
60 g Kristoizucka
70 g Möóh,
150 g Topfn (10 % Fettn)
Soiz
Butta
Zucka zum Bestrein

Ois Beiloog: A Zwetschknreesta

Zubereitung

Trenn amoi de Gogaln.
In aan Toopf de Müli, Butta, a Prisn Soiz und de längs aufgschnidane Vanülleschodn aufkochn lossn.
Riah den Griaß eine und koch eam ei.
Daun loß des Gaunze ausküühn.
Nimm jetzand de Vanülleschotn aussa.
In de Griaßpampm gibst jetzand noch und noch de Gogal- Dotta, den Topfn und des Möóh eina und riahst de Masse glott.
Gogal- Kloa und Zucka zu an „schmierign“ Schnee schlogn.
A Drittl davo in de Griaßmasse eiriahn, den Rest tuast vuasichtig untahe´m.
In ana Pfaunn a nussgroßes Stickl Butta bis dass aufschäumt erhitzn.
De Topfn- Griaß- Pampm 2 cm dick eigiaßn und aubochn lossn.
Tua es Bochreahrl vuahaatzn auf 180° C und boch des Gaunze weida, bis das de Untaseitn goidbraun is und da Taag auzogn hot.
Nimm es Pfandl ausm Reahrl, drah des Taagl um, und bochs ebenfois so laung, bis das es wieda goidbraun is.
Daun ausm Ofn nehman und den Schmoan mid Bochschaufen oda Gooben in klaane Stickln

zupfn.
Den Topfn- Griaß- Schmoan auf Tölla aurichtn und mid Zucka beträun.
Seawias mid an guadn Zwetschkn- Reesta.