

# 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 Gegal- Klaa

1 EL Butta

60 g Kristoizucka

70 g Mööh,

150 g Topfn (10 % Fettn)

Soiz

Butta

Zucka zum Bestrein

Ois Beiloog: A Zwetschkneesta

## 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 Gegal- Dotta, den Topfn und des Mööh eina und riahst de Masse glott.

Gegal- Klaa und Zucka zu an „schmierign“ Schnee schlogn.

A Dritt l davo in de Griaßmasse eirahn, 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 Bochreharl 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 besträun.

Seawias mid an guadn Zwetschkn- Reesta.