

BIO RIBISEL

Zwickt's in
deinem Knie bissl -
greif' zu
Bio Ribisel!





Grießschmarren mit Schwarzer Ribisel

Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Die Milch und das Schlagobers in einem Topf aufkochen, den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Die Hitze reduzieren und für rund fünf Minuten einkochen lassen. Die Eier trennen, das Eigelb und den Grieß untermischen und mit einem Schuss Rum verfeinern. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Danach kurz rasten lassen. Die Butter in einer ofenfesten Pfanne oder einer Backform schmelzen. Die Masse in die Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Umluft 20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel in grobe Stücke reißen. Mit Staubzucker bestreuen und mit STAUD'S Bio Ribisel verfeinern.

STAUD'S Genuss-Tipp: Probieren Sie als sommerliche Alternative das Rezept auch mal mit unserer Bio Marille.

 2 Pers.

 35 Min.

Zutaten:

150 ml Milch
250 ml Schlagobers
2 EL Zucker
2 Eier
125 g Grieß
1 Schuss Rum
1-2 EL Butter
(für die Pfanne)
Staubzucker
(zum Verfeinern)
6 EL STAUD'S Bio
Schwarze Ribisel