

Dinkelgrießschmarrn mit Rhabarberkompott

Für 4 Personen:

1/2 l Milch
1 Prise Salz
120 g Butter
220 g Dinkelgrieß
50 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
40 g Rosinen
1/2 Zitrone (Schale)

Rhabarberkompott:

100 g Zucker
200 ml Wasser
1 kg Rhabarber
1 Stk. Zitrone (Saft)
1 TL Vanillezucker

Hauptpeise

Milch in einen Topf geben, etwas salzen und aufkochen lassen. Zucker, Zitronenschale und Grieß einrühren. Rosinen (nach Wunsch) und Butter zugeben und zu einer cremigen Masse aufkochen lassen, bis sie fast fest geworden ist.

Den Grießschmarrn in eine gebutterte Auflaufform geben und bei 180° C Heißluft ca. eine halbe Stunde im Rohr backen bis er leicht braun wird.

Mit einer Gabel durchrühren und ev. noch eine Weile im Rohr backen lassen - wer es etwas knusprig mag.

Für das Rhabarberkompott, Rhabarber waschen, schälen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Das Wasser mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf kurz aufkochen lassen, die Rhabarberstücke hineingeben, nochmals aufkochen lassen (dabei ständig rühren) und anschließend einige Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Den Grießschmarrn mit Staubzucker bestreuen und servieren.

