

Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott

Für 2 Personen

500 ml Milch	2 EL Butter	150 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz	400 g frische Zwetschgen	40 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt	2 Eier	150 g süße Brösel
3 EL Butterschmalz		

Milch mit 1 EL Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unterrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. 1 Ei unter rühren. Eine flache Form (ca. 30 x 20 cm x 2 cm) mit der übrigen Butter einfetten. Die Grießmasse hineingeben, glatt streichen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit Die Zwetschgen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen in eine ofenfeste Form geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die erkaltete Grießmasse in beliebig große Rechtecke schneiden. Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Übrige Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Die Grießschnitten zunächst im Ei, dann in den Bröseln wenden. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Grießschnitten darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zwetschgenkompott aus dem Ofen nehmen, abschmecken und noch warm mit den Grießschnitten servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013