

Verfasser: Rene Quehenberger
Küchenchef im Gasthaus Kuglhof in Salzburg Stadt



Griasschmoan (Griesschmarren):

1,5 Liter Milch
105 g Butter
105g Vanillezucker
100g Rum
320g Gries
Zesten von 1 Orange und 2 Zitronen
Prise Salz

18 Dotter

18 Eiklar
300g Zucker
105g Maizena

Milch, Butter, Vanillezucker, Prise Salz, Zesten und Rum aufkochen.
Gries einrühren, kurz quellen lassen und abkühlen.
Dotter einrühren.

Eiklar, Zucker und Stärke aufschlagen und unter die Griesmasse heben.
Die Masse in ein mit Butter und Zucker ausgestreutes Randblech füllen, und im
Wasserbad ca. 3 Stunden pochieren.

Wenn die Masse ausgekühlt ist in Stücke zerreißen und in der Pfanne mit Brauner Butter
anbraten und mit Zucker karamellisieren.

Mahlzeit