

Grießschmarrn

Zubereitung 4 Portionen

140 g	Hartweizengrieß
60 g	Weizengrieß
500 ml	Milch
1 Prise	Salz
2	Eier
100 g	Honig
4 EL	Rosinen
	Butter oder Öl zum Backen

Den Grieß und das Mehl mit der Flüssigkeit, Salz, den Eiern, Honig und Rosinen gut verrühren und etwas quellen lassen.
Butter und Öl in einer Pfanne erwärmen, portionsweise den Teig auf beiden Seiten hellbraun backen und in kleine Stücke reißen.