

Rezept

Gewürz-Grießschnitten

Ein Rezept von Gewürz-Grießschnitten, am 09.06.2026

Zutaten

4 EL Milch	2 Msp. gemahlener Safran
60 g Cashewnusskerne	2 EL Butterschmalz
3 EL Rosinen	60 g Butter
200 g Weizengrieß	150 g Zucker
½ TL gemahlener Kardamom	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Die Milch erhitzen und den Safran darin einrühren. Cashewnüsse sehr grob hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, darin Nüsse und Rosinen unter Rühren ca. 2 Min. braten, bis die Nüsse leicht bräunen. Herausnehmen.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen, Grieß zugeben und bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren ca. 10 Min. braten, bis er leicht bräunt und duftet. Unter Rühren nach und nach 300 ml Wasser einrühren, Safranmilch, Zucker und Kardamom unterrühren. Ca. 5 Min. unter Rühren braten, bis ein fester Kloß entsteht.
3. Nüsse und Rosinen unterrühren. Eine quadratische Form mit Öl auspinseln. Grießbrei darin glatt verstreichen. Abkühlen lassen, dann mit Folie abgedeckt 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen. Zum Servieren stürzen und in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.