

Rezept

Grieß-Erdbeer-Brei

Ein Rezept von Grieß-Erdbeer-Brei, am 26.04.2024

Zutaten

20 g Weichweizengrieß

200 g Vollmilch

40 g Erdbeeren (ersatzweise TK-Erdbeeren)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Portion | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal, 7 g F, 9 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Grieß in den Mixtopf geben, den Mixtopfdeckel verschließen, den Messbecher einsetzen und den Grieß 60 Sek./Stufe 10 mahlen. Den Deckel öffnen und den gemahlene Grieß mithilfe des Spatels nach unten schieben. Die Vollmilch dazugeben, den Mixtopfdeckel wieder verschließen und die Getreide-Milch 5 Min./90°/Stufe 2 erhitzen.
2. Anschließend den Messbecher entfernen und den Grießbrei 5 Min./Stufe 3 abkühlen lassen. Inzwischen die Erdbeeren waschen, Kelchblätter entfernen und die Erdbeeren halbieren. Die Erdbeeren zum Grießbrei geben und den Messbecher mit der Öffnung nach oben wieder aufsetzen.
3. Fein pürieren Sie den Brei 20 Sek./Stufe 10. Für ältere Babys, die gröbere Konsistenzen mögen, pürieren Sie den Brei 2 Sek./Stufe 5. Wenn Sie den Brei als Trinkbrei geben wollen, fügen Sie noch 50 g Wasser hinzu und pürieren den Brei 20 Sek./Stufe 10.