

Rezept

Grießbrei Grundrezept

Ein Rezept von Grießbrei Grundrezept, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Beeren einer Sorte oder gemischt (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)	30 g Zucker
125 g Sahne	1/2 l Milch
60 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
50 g Weichweizengrieß	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren abbrausen, vorsichtig trockentupfen und verlesen. Erdbeeren halbieren oder vierteln. Beeren mit 30 g Zucker bestreuen.

2. In einem kleinen Topf Milch und Sahne mit dem Vanillezucker, Zucker und 1 Prise Salz verrühren und alles bei schwacher Hitze zum Kochen bringen.

3. Den Grieß unter ständigem Rühren in die heiße Milch einrieseln lassen, einmal aufkochen, dann bei schwacher Hitze 5 Min. ausquellen lassen. Grießbrei auf tiefe Teller verteilen, Beeren darauf geben.