

Rezept

Grießbrei mit Beeren

Ein Rezept von Grießbrei mit Beeren, am 17.04.2024

Zutaten

150 g TK-Beerenmischung	1 TL Speisestärke
50 g Rohrohrzucker	50 g Weichweizengrieß
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	Zimtpulver
1 Prise Salz	400 ml Sojamilch oder Hafer- oder Reismilch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die gefrorenen Beeren in einem Topf mit der Stärke und 2 EL Rohrohrzucker mischen, erhitzen und unter Rühren bei geringer Hitze 1 Min. sanft köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen.
2. Grieß, restlichen Rohrohrzucker, Vanillezucker, 1 Prise Zimt, Salz und die Milch in einem zweiten Topf verrühren. Alles erhitzen und unter Rühren bei geringer bis mittlerer Hitze in ca. 3 Min. zu einem leicht dicklichen Brei einkochen lassen. Den Grießbrei in zwei tiefe Teller oder Schälchen verteilen und 5 Min. abkühlen lassen.
3. Grießbrei mit wenig Zimtpulver bestäuben. Die Beeren auf dem Brei anrichten und alles noch warm servieren.