Rezept

Grießbrei mit Zimtzucker

Ein Rezept von Grießbrei mit Zimtzucker, am 24.05.2025

Zutaten

1	Ei (S)
1 Päckchen	Vanillezucker
	Salz
60 g	Weichweizengrieß
1 TL	Butter
350 ml	Milch
2 TL	Zucker
1 Stück	Schale von 1 Bio-Zitrone
1 Msp.	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. 2 EL Milch abnehmen und mit dem Eigelb verquirlen. Die restliche Milch mit Vanillezucker, 1 TL Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale aufkochen.

---

2. Den Grieß mit einem Schneebesen langsam in die kochende Milch rühren. Einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Zitronenschale entfernen. Die Eigelbmischung zügig einrühren. Dann den Eischnee unterheben. 1 TL Zucker und den Zimt verrühren. Den Grießbrei in einen tiefen Teller geben. Butter daraufgeben und mit Zimtzucker bestreuen.