Rezept

Grießcreme mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Grießcreme mit Mandelkrokant, am 11.11.2026

Zutaten

	1/4 l Milch
30 g	Grieß
30 g	Mandelblättchen
20 g	Zucker
50 g	Sahne
25 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Milch mit dem Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den Grieß einrieseln lassen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren, und die Grieß-Milch kurz aufkochen lassen. Auskühlen lassen.

2. Inzwischen die Sahne steif schlagen und unter den kalten Grießbrei heben. Die Grießcreme auf zwei Schälchen verteilen.

3. Für den Krokant die Mandelblättchen mit dem Zucker in einer beschichteten Pfanne bei starker Hitze rühren, bis der Zucker karamellisiert ist und sich um die gebräunten Mandelblättchen gelegt hat. Den Mandelkrokant auf der Grießcreme verteilen und diese servieren.