

Rezept

# Marmor-Grießbrei

Ein Rezept von Marmor-Grießbrei, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>300 ml</b> Vollmilch	<b>3</b> gestrichene EL Vollkorngrieß
<b>1 TL</b> Vanillezucker	<b>20 g</b> Schokolade (1 Riegel)
Zimtpulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 PERSON | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

## Zubereitung

1. Milch zum Kochen bringen. Grieß mit dem Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze unter Rühren 5 Min. ausquellen lassen.

---

2. Vanillezuckeriterrühren. Schokolade in Stückchen zugeben, kurz schmelzen lassen und dann mit einer Gabel durchziehen, so dass der Grießbrei marmoriert wird. Mit etwas Zimt bestäubt servieren.