

Rezept

Versunkene Schätze

Ein Rezept von Versunkene Schätze, am 09.06.2026

Zutaten

100 g Kirschen (aus dem Glas)	300 ml Milch
Salz	75 g Grieß
1 Päckchen Vanillezucker	2 TL Butter
etwas Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen. Die Milch mit Salz in einem Topf aufkochen. Grieß und Vanillezucker einrühren, aufkochen und bei schwacher Hitze 2 Min. quellen lassen.

2. Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, den Grießbrei darin glatt streichen. Die Kirschen in den Grieß stecken, zugedeckt bei schwacher Hitze 4-5 Min. backen.

3. Den Grießkuchen auf einen Teller gleiten lassen, zurück in die Pfanne stürzen. Von der anderen Seite 4-5 Min. backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.