

Rezept

# Versunkene Schätze

Ein Rezept von Versunkene Schätze, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Kirschen (aus dem Glas)	<b>300 ml</b> Milch
Salz	<b>75 g</b> Grieß
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>2 TL</b> 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.