

Rezept

# Vollkorn-Grießpudding

Ein Rezept von Vollkorn-Grießpudding, am 29.05.2023

## Zutaten

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| <b>250 g</b> Milch  | <b>30</b> Vollkorngrieß      |
| <b>1 TL</b> Vollrohrzucker  | <b>2</b> gehackte Haselnüsse |
| <b>2 EL</b> Mirabellen (aus dem Glas) oder Mandarinen<br>(aus der Dose) oder frische Beeren |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 KINDERPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

## Zubereitung

1. Einen Topf mit kaltem Wasser ausspülen. Milch hineingießen und zum Kochen bringen. Grieß und Zucker einrühren und einmal aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Nüsse unterrühren und die Mischung ca. 5 Min. quellen lassen.
- 
2. Grießpudding in ein Schälchen füllen und die Früchte daraufgeben.