

Grießbrei

Grießbrei, so wie Oma ihn immer gemacht hat...



1 Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen und nochmals aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Immer wieder rühren.

2 In der Zwischenzeit das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb in den Grießbrei rühren. Die Butter ebenfalls in den Grießbrei geben und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter den fertigen Grießbrei heben.

3 Anschließend die einzelnen Portionen mit Zimtucker bestreuen und/oder mit Früchten reichen.

Zutaten für 4 Personen

- 800 ml Milch
- 80 g Weichweizengrieß
- 2 EL Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 25 g Butter

Dazu

- 4 TL Zimtucker oder Früchte

Guten Appetit!