

Unser Rezept für leckeren Grießbrei!

Die Milch mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Weizengrieß unter Rühren mit einem Schneebesen einrühren und nochmals aufkochen lassen, danach den Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb in den Grießbrei rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter den fertigen Grießbrei heben.

Dazu schmeckt: Zimt und Zucker, frische Früchte ...

Zutaten für 4 Portionen:

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

