

Grießflammerie



4-6 Portionen

Zutaten

500 ml Milch, 4 EL Grieß, etwas Zucker, 1/2 TL Backpulver

Utensilien

Messbecher, Schüssel oder Spülbecken, Topf, Schneebesen, Handmixer

Zubereitung

- 1 Fülle die Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen.
- 2 Gib den Grieß in die Milch und verrühre alles mit einem Schneebesen.
- 3 Lasse den Grieß ca. 10-14 Minuten bei geringer Hitze aufquellen und rühre dabei regelmäßig um.
- 4 Nimm den Topf vom Herd und rühre nach Belieben etwas Zucker unter (wir empfehlen ca. 1 EL).
- 5 Bereite im Spülbecken oder in einer sehr großen Schüssel ein kaltes Wasserbad vor, in das du den Topf stellen kannst.
- 6 Stelle den Topf in das Wasserbad und füge das Backpulver zu. Verrühre das ganze ca. 5 Minuten kräftig mit dem Handmixer. Dadurch wird der Grieß schön locker.

Verfeinere den Grieß mit klein geschnittenem oder auch püriertem Obst oder auch mit Apfelmus.

Tipp:
1 EL Kakao unter die Masse ergibt Schokogrieß. 1-2 EL Nüsse Nussgrieß

