

Grießflammerie

Das brauchst du für 4–6 Leute



½ l fettarme Milch (1,5 %), 4 EL Grieß,
etwas Zucker nach Belieben, ½ TL Backpulver



Messbecher, 1 Schüssel zum Vorbereiten, Esslöffel,
Teelöffel, Topf, Schneebesen, Spülbecken, Mixer



So wird's gemacht

- 1 Vorbereitung:** Wiege und messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit.
- 2** Fülle die Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen.
- 3** Gib den Grieß in die Milch und verrühre ihn mit dem Schneebesen.
- 4** Lasse den Grieß ca. 10 –14 Minuten bei geringer Hitze aufquellen (evtl. zwischendurch umrühren).
- 5** Süße den Grieß mit etwas Zucker.
- 6** Nimm den Topf vom Herd.
- 7** Bereite im Spülbecken ein kaltes Wasserbad vor und setze den Topf hinein.
- 8** Füge Backpulver zum Grieß hinzu und mixe mit dem Mixer ca. 5 Minuten kräftig durch. Der Grieß wird dadurch schön locker.
- 9 Tipp:** 1 Esslöffel Kakao unter die Masse ergibt Schokogrieß, 1–2 Esslöffel gemahlene Nüsse für Nuss-Grieß.
- 10** Verfeinere den Grieß mit klein geschnittenem, geriebenem Apfel, Apfelmus oder anderen Obstsorten.