

Grießbrei



Zutaten:

für 4 Portionen oder 8 Dessertportionen

1 l	Milch
80 ml	Schlagsahne oder Kokosmilch
125 g	Grieß
2 gestr. EL	Vanillinzucker
2 gestr. EL	Zucker
1 TL	Zimt oder „Sissis Sünd“ (Gewürzmischung von Herbaria)
40 g	Butter (nicht unbedingt nötig)

Zubereitung

Milch, Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Grieß in einen Kochtopf geben, verrühren und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme, unter ständigem Rühren, ca. 7 min. köcheln lassen.

Ggf. die Butter unter den noch heißen Grießbrei rühren.

Den Topf vom Herd ziehen, den Grießbrei im Topf nochmals kurz (3 - 5 Minuten) nachquellen lassen.

Dazu passen Zimt-Zucker, heiße Beeren oder Apfelmus