

GRIEßBREI – MEIN LIEBLINGSREZEPT

GRIEßBREI – MEIN LIEBLINGSREZEPT

Grießbrei ist für mich so ein typisches Kinderessen – oder eher ein Essen aus Kindheitstagen? Egal, auf jeden Fall ein Essen das so einfach und schnell gemacht ist, dass es das eigentlich viel, viel öfter geben müsste. Ich mag es gerne, wenn der Grießbrei noch cremig ist und kein fester Pudding. Er muss süß sein, aber nicht zu süß, schließlich gebe ich am Ende noch einen Zucker-Zimt Mix darüber. Und eine schöne Vanille Note muss er haben. Ihr seht, das sind eine ganze Menge Kriterien die der arme Brei bei mir erfüllen muss, aber es hilft ja nichts – bei mir hat er sich über die Jahre immer weiter verfeinert und jetzt bleibt es dabei, denn Lieblingsrezept ist Lieblingsrezept! Wer mag kann ihn natürlich auch mit einem leckeren Fruchtmus kombinieren – ich mag ihn aber am liebsten mit Zucker und Zimt oder einem Zucker-Pumpkin Pie Spice Mix.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

75g Grieß, Weichweizengrieß

580ml Milch

80g Schlagsahne

30g Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille

25g Butter

Außerdem:

50g Zucker

1-2 TL Zimt oder z.B. Pumpkin Pie Spice

ZUBEREITUNG:

Den Grieß mit dem Zucker und der gemahlene Vanille vermischen.



Die Milch mit der Schlagsahne mischen und dazu geben. Umrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und den Grießbrei auf kleiner Stufe 8-9 Minuten köcheln lassen.



Immer wieder umrühren. Sobald der Grießbrei die gewünschte Konsistenz erreicht hat den Topf vom Herd nehmen, die Butter einrühren und den Grießbrei nochmal 2-3 Minuten ziehen lassen.



Den Grießbrei auf tiefe Teller verteilen. Zucker und Zimt vermischen und nach Lust und Laune darüber geben.



Löffel für Löffel verputzen!

