



Griesbrei von Großmutter

Geschichte

Zutaten

1500 ml Milch
150 g Weichweisengries
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
50 g Butter

Zubereitung

- 1) Die Milch mit Zucker, Vanillezucker und Salz zum Kochen bringen
- 2) Den Gries unter Rühren einrieseln lassen und nochmals kurz aufkochen lassen
- 3) Den Topf vom Herd nehmen, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen
- 4) Eigelb vom Eiweiss trennen, Eiweiss zu steifen Schnee schlagen
- 5) Butter und Eigelb in den Griesbrei einrühren
- 6) Den Eiweisschnee herunterheben

Foto

