

Griessköpfli

Für 8-10 Förmchen oder Tassen zu 1 dl

Zutaten

- 5 dl Milch
- 2 dl Wasser
- ½ Vanillestängel, längs aufgeschnitten
- ¼ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel geraffelte Zitronenschale
- 80 g Weizen- oder Dinkelgriess oder Vollkorngriess
- 1-2 Esslöffel Rosinen
oder andere Trockenfrüchte, klein geschnitten
- 1-2 Esslöffel Zucker

Zubereitung

Milch, Wasser, Vanillestängel, Salz und Zitronenschale in einer genügend grossen Pfanne aufkochen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und den Griess mit dem Schwingbesen einrühren. Rosinen und Zucker begeben.

Pfanne wieder auf die Herdplatte setzen und rühren bis der Griessbrei kocht. Bei kleiner Temperatur den Griessbrei 5 Minuten leicht kochen lassen und dabei immer rühren.

Danach die Pfanne zudecken und den Griessbrei bei ausgeschalteter Herdplatte etwa 10 Minuten ausquellen lassen. Vanillestängel entfernen.

Den Griessbrei in kalt ausgespülte Förmchen füllen und zugedeckt auskühlen lassen. Auf einen Dessertteller stürzen und mit Pfefferminzblättern oder getrockneten Blüten verzieren.

Dazu passt

Früchtekompott oder Apfelmus

