Rezept Grießbrei für 4Personen als Nachtisch

|  |  |
| --- | --- |
| 800ml Milch | 25g Butter |
| 80g Weichweizengrieß |  |
| 2 Esslöffel Zucker |  |
| 1 Pck. Vanillezucker |  |
| 1 Prise Salz |  |
| 1 Ei |  |

Zuerst unbedingt die Hände waschen

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zutaten abwiegen und richten! |
|  | Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß in eine hohe Rührschüssel geben und steif schlagen. |
|  | Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz in einem weiten Topf zum Kochen bringen |
|  | Weizengrieß unter Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen und nochmal aufkochen |
|  | Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5min ziehen lassen |
|  | Das Eigelb in den Grießbrei rühren |
|  | Butter in den Grießbrei geben und rühren bis sie geschmolzen ist |
|  | Eischnee unter den Grießbrei heben |
|  | Grießbrei in Schüsselchen anrichten |
|  | Zimt und Zucker in einem Schüsselchen vermischen |
|  |  |
|  |  |