

GRIESSKÖPFLI MIT WARMEN BEEREN



Zutaten für 10 Personen

600 ml Milch* oder Pflanzendrink
1 Stk Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
1 Stk Zitrone, davon abgeschälte Zitronenschale
150 g Hartweizengriess*
120 g Zucker
120 g Crème fraîche*
1 Pack gefrorene Beeren

Zubereitung

- Milch mit Vanillestängel und -samen sowie Zitronenschale aufkochen.
- Griess einrühren, Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Min. zu einem dicken, aber noch feuchten Brei köcheln.
- Vanillestängel entfernen. Zucker und Crème fraîche darunter-rühren.
- Griess in Formen (oder Becher, Tassen) einfüllen und auskühlen.
- Ca. 3 Std. kühl stellen.
- Vor dem Servieren: Beeren in einer kleinen Pfanne warm werden lassen. Griessköpfler auf Teller stürzen, Beeren dazu servieren.

*Bei Allergien/ Intoleranzen findest du passende Alternativen in der Nahrungsmitteltabelle.

Dieses UGA-Rezept wurde entdeckt bei: Fooby, 2019.