

# GRIEßBREI

Zeitaufwand: **15–20 Minuten**

Kategorie: **Süßspeisen /  
Desserts**

Küchenutensilien: **Topf, Mixer, Schüssel**

1. Die Milch mit den Zutaten (♠) in einem Topf unter rühren zum Kochen bringen.
2. Den Weizengriß unter Rühren mit einem Schneebesen einrieseln lassen und nochmals aufkochen lassen.
3. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
5. Das Eigelb und die Butter ebenfalls in den Grießbrei geben und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist.
6. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter den fertigen Grießbrei heben.



## Für eine Portion (500 ml):

- 0,5 Liter Milch
- 70 Gramm Weichweizengriß
- 1 EL Zucker (♠)
- 1x Vanillezucker (♠)
- 1 Pries Salz (♠)
- 1 Ei
- 20 g Butter