

Grießschnitten



Zutaten für 6 Portionen

- 1 ½ Liter Milch
- 30 g Butter
- 1 Prise(n) Salz
- 375 g Grieß
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 80 g Paniermehl (Weckmehl)
- Butter oder Butteröl zum Braten
- Zimtzucker

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 45 Minuten, Ruhezeit ca. 1 Stunde, Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten, Gesamtzeit ca. 2 Stunden

In die kochende Milch, in der Butter und Salz zugegeben ist, den Grieß einrühren und ihn so lange kochen lassen, unter ständigem Rühren, bis er sich vom Topf löst, wozu man ca. 10 Min. rechnet. Dann das Eigelb darunterühren. Die Masse nun auf ein Blech ca. 1,5 cm dick ausstreichen und erkalten lassen.

Jetzt Rechtecke in Größe von 6 auf 4 cm schneiden, diese in Eiweiß und Weckmehl wenden und goldbraun in der Pfanne ausbacken. Zum Backen am besten Butter oder Butteröl nehmen. Etwas Zucker und Zimt darüberstreuen.

Dazu passt gut Quittenmus oder Apfelmus.