

Gebackene Griessschnitten

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1 Liter
Grieß	25 Dekagramm
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

In 1 Liter kochende, gesalzene Milch rührt man 25 dag Grieß ein, sodass ein dickes Griesskoch entsteht. Diese wird in eine kalt ausgeschwemmte Rehrückenform gegeben, ausgekühlt, dann gestürzt und in ca. 1 cm breite Stücke geschnitten. Einen nicht zu dünnen Palatschinkenteig herstellen, die Griessscheiben eintauchen, dann in heissem Fett auf beiden Seiten göldgelb ausbacken. Mit Zimtzucker bestreuen und mit Kompott servieren.

TIPP: Man kann die Griessschnitten ohne Zucker, auch mit Salat auf den Tisch bringen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1458-Gebackene-Griessschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at