

Grießschnitten mit Khorasan

Zutaten für 4 Personen

Grießpudding

25g	Butter
300ml	Milch
15g	Rohrzucker oder Haushaltszucker
60g	Khorasan Grießmehl
1 Prise	Salz
½ TL	Vanilleextrakt (alternativ ½ Vanilleschote)

zufügen

2	Eier
---	------

Topping

Mandelblättchen
Zucker oder Puderzucker



Zubereitung

Grießpudding kochen

- Milch mit Butter in einem Topf erhitzen.
- In einer kleinen Schüssel Zucker, Grießmehl und Salz mischen.
- Sobald die Milch kocht, die Mischung unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einrühren.
- Wieder zum Kochen bringen, Vanille zugeben und bei reduzierter Hitze etwa 5 Minuteniterrühren, bis die Masse deutlich eindickt.
- Vom Herd nehmen und abgedeckt abkühlen lassen, bis die Masse handwarm ist.

Backofen vorbereiten

- Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eine Auflaufform einfetten.

Backen

- Die Eier verquirlen und die Masse mit dem abgekühlten Grießpudding gründlich verrühren.
- In die Form geben, mit Mandelblättchen und etwas Zucker bestreuen.
- Auf mittlerer Schiene ca. 12 Minuten backen.
- Wenn die Oberfläche goldgelb ist, Ofen ausschalten und noch 2-3 Minuten nachziehen lassen.
- Etwas abkühlen lassen – lauwarm oder kalt genießen.

...und dazu frische Erdbeeren 