



## Griessbrei



*vegetarisch*

*ab 6. Monat*

### Zutaten

#### • Zutaten für 1 Portion

- 200 ml Vollmilch (alternativ: 100 ml Vollmilch + 100 ml Wasser)
- 3 EL Dinkelgriß oder Weichweizengriß (ca. 25 g)

### Grißbrei-Zubereitung mit Kochtopf

Bring die Milch zum Kochen, schalte die Kochplatte aus und rühre den Griß unter beständigem Rühren mit dem Schneebesen ein. Lass ihn dann schwach für etwa 5 Minuten köcheln.

### Grißbrei-Zubereitung mit dem Thermomix

Setze den Schmetterlingsaufsatz in deinen Thermomix ein. Wiege die Flüssigkeit ab und gib auch gleich den Griß dazu. Nun schließt du den Mixtopf, setzt den Messbecher ein und startest ihn für 20 Minuten bei 90°C auf Stufe 2.

Wenn du den Grißbrei im Thermomix kochst, empfehle ich dir die Zubereitung von 3 Portionen.

### Grißbrei servieren



Rühre den Grießbrei nochmal gut um und serviere ihn warm.

Für das Baby empfehle ich euch, 3 Esslöffel Obstmus unterzurühren.

Ich liebe es den Grießbrei hübsch für meine Kinder zu verzieren. Besonders beliebt sind dabei lustige Gesichter aus Obst der Saison mit Kakao oder Schokostreusel für Kinder ab 1 Jahr.

### Unsere Empfehlung für Dich:

The advertisement features a light green background. On the left, the text reads 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in a bold, dark font, followed by 'MUFFINS, SNACKS, BROT &amp; BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER' in a smaller font. Below this is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right of the text are three circular images showing various baked goods: a stack of muffins, a round cake, and a small bread roll. On the far right is a vertical image of the book cover, which shows a hand holding a small, decorated bread roll.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>