



## Süße Grieß-Schnitten



*vegetarisch*

*ab 7. Monat*

### Zutaten

#### • Zutaten für Griess-Schnitten

- 150 g Dinkelgrieß (Weizengrieß geht auch)
- 1 Eigelb
- 500 ml Vollmilch

### Zubereitung der Griess-Schnitten

1. Bring die Milch zum Kochen und rühre dann den Grieß unter.
2. Lass den Grießbrei ganz leicht köcheln, bis eine feste Masse entsteht. Dabei musst du beständig rühren.
3. Anschließend rührst du das Ei unter.
4. Verteile den Grießbrei auf einem Brettchen oder Teller und streiche ihn glatt.
5. Dann gibst du das Brettchen erstmal in den Kühlschrank, bis sich die Grießmasse abgekühlt hat.
6. Anschließend kannst du nach Belieben Formen ausstechen oder die Grießschnitteneinfach nur in kleine Stücke schneiden
7. Gib die Grieß-Schnitten dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und schiebe sie bei 170°C für 10-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

### Unsere Empfehlung für Dich:



**breirezept.de**  
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von Breirezept.de

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

**BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE**

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN  
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP

The image shows a promotional banner for a book titled 'Backen für kleine Hände'. On the left, there are three circular images of different baked goods: a stack of pancakes, a bowl of muffins, and a bowl of bread rolls. On the right is the book cover, which features a collage of various breads and pastries. The text on the banner includes the title 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE', the subtitle 'MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER', and a call-to-action button '» ZUM SHOP'.

erhältlich unter

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