



Süße Grieß-Schnitten



vegetarisch

ab 7. Monat

Rezept für Griesschnitten aus dem Backofen als Fingerfood Baby und Kind alternativ zu Milchbrei, als Snack oder zum Frühstück

Grieß-Schnitten eignen sich perfekt für das Baby als Alternative zum klassischen Milchbrei, zum Frühstück oder als Snack zwischendurch. Sie lassen sich wunderbar vorbereiten und wie kleine Kekse nach Belieben ausstechen. Während sie außen schön knusprig sind, sind sie innen noch recht weich.

Wenn ihr den Grieß ohne Zucker zubereitet, können bereits Babys ab 6 Monaten von den Grieß-Schnitten naschen. Mit etwas Apfelmus oder anderen frischen Früchten ergeben die kleinen Grießkekse ein feines Fingerfood für kleine Kinder.

• 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:



erhältlich unter

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

Was passt zu den Grießschnitten?

Griesschnitten schmecken wunderbar mit Obstmus jeder Art, [Apfelkompott](#) oder etwas Joghurt. Größere Schleckermäulchen bestreuen sie gern auch mal mit etwas Zucker oder Honig (Achtung: Frühestens nach dem 1.Geburtstag!

Schnelles Frühstück

Die Grießschnitten eignen sich wunderbar als schnelles [Frühstück für dein Baby](#). Dafür kannst du sie schon am Abend vorher vorbereiten und am Morgen dann nur noch in den Backofen schieben. Das erspart jede Menge morgendlichen Alltagsstress.