

© Jenny Böhme

https://www.breirezept.de

## 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 Ober-/Unterhitze für 10-15 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

## **Unsere Empfehlung für Dich:**



erhältlich unter https://www.familienkost.de/shop/

1/1