

Grießschnitten

Zutaten:

500 ml Milch
10 g Vanillezucker
100 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Paniermehl
3 EL Butterschmalz
½ TL Zimt
2 EL Zucker

Zubereitung

Eine mittelgroße Auflaufform mit Backpapier auskleiden. Den Hartweizengrieß mit einer Prise Salz langsam mit einem Schneebesen einrühren und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten quellen lassen. Den noch flüssigen Brei ca. 2 cm hoch auf das Backpapier streichen und ca. 30 Minuten auskühlen und fest werden lassen. Das Ei in einem tiefen Teller mit einer Gabel verquirlen. Das Paniermehl in einen tiefen Teller geben. Den festgewordenen Grießbrei in 3 cm lange Rauten schneiden und zuerst im Ei, dann im Paniermehl wälzen und gut andrücken. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die panierten Grießbrauten von beiden Seiten je 2 Minuten goldgelb ausbacken. Auf ein Küchentrepp geben, um das Fett zu entfernen. Zimt und Zucker in einer Schale vermischen und die fertigen Grießschnitten damit bestreuen.

Süßspeisen