

Zutaten:

- 1 l Vollmilch
- 200 g Hartweizengrieß
- Zucker
- 2 Eigelb
- 300 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Gelierzucker
- Sahne
- Zimtpulver



Gebackene Grieschnitten

Zubereitung: 40 Min. | Gesamt: 60 Min.

Zubereitung:

Milch aufkochen, Grieß einrühren, bis die Masse zu stocken beginnt und mit Zucker nach Belieben süßen, abkühlen lassen, wenn lauwarm, die Eigelbe einrühren, Masse auf ein Blech streichen (ca. 1,5 cm dick), kühl stellen, bei Bedarf portionieren und in Butter goldgelb ausbacken.

Für den Soßenspiegel die Himbeeren kochen, pürieren, durch ein Sieb streichen, damit keine Kerne mehr drin sind. Soßenspiegel auf den Teller geben. Grieschnitten auflegen, die mit Zimt vermischte Sahne mit dem Spritzbeutel auf das Dessert geben.