

MIT KARLA + KALLE

ÄPFEL-ERNTEN



... und sie anschließend zu einem megastarken
Grießflammerie servieren. Rezept auf der Folgeseite.

September 2010 september

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30										

Grießflammerie

Das brauchst du für 4–6 Leute



½ l fettarme Milch (1,5 %), 4 EL Grieß,
etwas Zucker nach Belieben, ½ TL Backpulver



Messbecher, 1 Schüssel zum Vorbereiten, Esslöffel,
Teelöffel, Topf, Schneebesen, Spülbecken, Mixer

So wird's gemacht

- ① Vorbereitung: Wiege und messe alle Zutaten ab und stelle sie bereit. ② Fülle die Milch in einen Topf und lasse sie aufkochen. ③ Gib den Grieß in die Milch und verühre ihn mit dem Schneebesen. ④ Lasse den Grieß ca. 10 – 14 Minuten bei geringer Hitze aufquellen (evtl. zwischendurch umrühren). ⑤ Süße den Grieß mit etwas Zucker.
- ⑥ Nimm den Topf vom Herd. ⑦ Berech im Spülbecken ein kaltes Wasserbad vor und setze den Topf hinein. ⑧ Füge Backpulver zum Grieß hinzu und mixe mit dem Mixer ca. 5 Minuten kräftig durch. Der Grieß wird dadurch schön locker.
- ⑨ Tipp: 1 Esslöffel Kakao unter die Masse ergibt Schokogrieß, 1–2 Esslöffel gemahlene Nüsse für Nuss-Grieß. ⑩ Verfeinere den Grieß mit klein geschnittenem, geriebenem Apfel, Apfelmus oder anderen Obstsorten.