

Fluffiger Grießbrei wie bei Oma ...süße Hauptmahlzeit oder Zwischenmahlzeit



Rezept für Fluffigen Grießbrei für 2 bis 3 Personen

- 500 ml Milch
 - 65 g Weich- oder Hartweizengrieß
 - 2 EL Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 1 Eigelb
 - 1 Eiweiß
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL Butter
1. Milch mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf aufkochen lassen
 2. Sobald die Milch kocht, den Topf von der Herdplatte ziehen und den Grieß mit einem Schneebesen einrühren
 3. Den Deckel auf den Topf setzen und den Grieß 5 Min. quellen lassen
 4. Das Ei trennen, Eigelb beiseite stellen und das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen
 5. Nach 5 Min. den Deckel abnehmen und die Butter unter den Grießbrei rühren
 6. Das Eigelb nun ebenfalls unterrühren und den Eischnee locker unter die Masse heben
 7. Noch warm oder gekühlt servieren