# Gefüllte Grießtässchen

Das Rezept von den gefüllten Grießtässchen, verbirgt im Inneren eine süße Überraschung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 33 min

**Gesamtzeit:** 58 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Staubzucker (zum Dekorieren) |

### Für die Tassen

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Butter (zum Ausfetten) |
| Nach Belieben | Kristallzucker (zum Ausstreuen) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 350 ml | Milch |
| 2 EL | Kristallzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 1 TL | Zimt |
| 50 g | Hartweizengrieß |
| 2 Stk. | Eigelb |
| 2 Stk. | Eiweiß |
| 1 Prise | Salz |
| 4 TL | Nuss-Nougatcreme |

## Zubereitung

1. Für die gefüllten Grießtässchen, den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen, die feuerfesten Tassen (mit einer Füllmenge von ca. 230ml) ausfetten und mit dem Zucker ausstreuen.

2. Nun einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineingeben. Dann den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und unter Rühren auflösen. Jetzt die Milch mit den Zimt verfeinern und zum Kochen bringen. Als nächstes den Grieß hinzufügen und unter ständigem Rühren ca. 3-4 Minuten köcheln lassen.

3. Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen. Dann die Eigelbe kurz aufschlagen und die noch warme Grießmasse unterrühren. Nun das Eiweiß vorsichtig unter den Grieß heben.

4. Jetzt die Tassen bis zur Hälfte mit Grieß befüllen und einen guten Teelöffel von der Nuss-Nougatcreme in die Mitte setzen. Dann die Tasse bis knapp unter den Rand mit der Grießmasse auffüllen (Die Masse geht im Ofen etwas hoch und fällt dann leicht wieder zusammen).

5. Die Tassen sollten jetzt auf mittlerer Schiene ca. 25-30 Minuten backen. Danach die Grießtässchen mit Staubzucker bestäuben und heiß servieren.

## Tipp

Wer für die gefüllten Grießtässchen keine feuerfesten Tassen hat, kann auch andere feuerfeste Förmchen (wie z.B. Pastetenformen oder Bruleé-Schalen) verwenden.