Leckerer Grießkoch

Kinder sind ganz verrückt nach dem leckeren Grießkoch mit Zimt. Und mit diesem einfachen Rezept ist er im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 ml	Milch
90 g	Grieß (feinen)
2 EL	Zucker
1 EL	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt (zum Bestreuen)
1 EL	Butter (flüssig, zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Für das leckere Grießkoch zuerst Butter und Milch in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Mit je einer Prise Salz und Zucker würzen. Langsam den Grieß unterrühren.

2. Einige Minuten einkochen lassen, dabei kontinuierlich rühren, bis der Brei die gewünschte Konsistenz annimmt. Bei längerer Kochzeit wird das Grießkoch fester.

3. Zimt oder geriebene Schokolade mit Zucker in einer Schüssel vermischen. Das Grießkoch auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Nach Belieben Butter in einem Topf zerlassen und anbräunen und das Gericht damit beträufeln.

Tipp

Das leckere Grießkoch schmeckt auch mit Kompott oder frischen Früchten hervorragend.