Süße Grießschnitten

An dem Rezept für die süßen Grießschnitten, werden Grieß-Liebhaber ihre Freude haben. Ein warmer Nachtisch, mit knuspriger Hülle.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

1 Stk.	Klarsichtfolie
Nach Belieben	Öl (für die Form)
500 ml	Milch
100 g	Hartweizengrieß
2 EL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Eier
100 g	Semmelbrösel
Nach Belieben	Butterschmalz (zum Braten)
2 EL	Zucker
0.5 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **süßen Grießschnitten** eine Auflaufform (ca. 23x14cm) mit etwas Öl einfetten.

2. Dann den Hartweizengrieß, mit dem Zucker und dem Salz vermengen und die Milch in einem Topf zum Kochen bringen.

3. Nun den Grieß unter Rühren einrieseln und kurz aufkochen lassen, bis er eingedickt ist.

4. Die Masse anschließend in die Form geben, mit Klarsichtfolie belegen und für mindestens 2 Stunden auskühlen lassen.

5. Jetzt die Masse stürzen und in 8 Teile schneiden. Danach 2 tiefe Teller mit jeweils den (verschlagenen) Eiern, und den Semmelbrösel, zum Panieren vorbereiten.

6. Dann die Grießschnitten erst durch die Eier ziehen und danach mit den Bröseln panieren.

7. Zum Schluss die Schnitten in dem Butterschmalz goldbraun ausbacken und mit Zucker und Zimt (vermischt) bestreuen.

Tipp

Zu den süßen Grießschnitten kann man zusätzlich ein Fruchtpüree servieren, z.B. mit Pfirsichgeschmack (siehe Foto).