

Griesschnitten v. 1.01

Zutaten (für ca. 4 Personen)

200 g Hartweizengries

750 ml Milch

30 g Butter

3 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g Semmelbrösel

1 TL Zimt

1 Apfel

3 EL Rosinen

4 EL gehobelte Mandeln

Butaris zum Backen

Apfelmus

Zubereitung Gries:

Die Apfelstücke, die Rosinen, 1 EL Zucker kurz anbraten **karamellisieren**.

Die Milch und eine Prise Salz zugeben und zum **kochen** bringen.

Den Gries unterrühren und 2 Minuten **quellen** lassen.

Ein **Backpapier** auslegen.

Ein **Eigelb** und die **Mandeln** in den Gries **untermischen**.

Den Gries auf dem Backpapier 1,5 cm dick **verstreichen** und auskühlen lassen. Tipp: Ein zweites Backpapier auf den Gries legen und ausrollen.

Zubereitung Griesschnitten:

Mehl, Semmelbrösel, Zimtzucker und die **verquirlten Eier** in jeweils eine Schüssel geben.

Den ausgekühlten Gries in Rechtecke **schneiden**.

In Mehl, Ei und Semmelbrösel **wenden** und golden **braten**.

In **Zimtzucker wenden** und mit Apfelmus servieren.

Quelle: Sebastian