

Faschingsrezepte Teil 1: Omas Grießschnitten



Die Faschingszeit ist im vollen Gange...

Zur Faschingszeit sind süße Speisen sehr beliebt. Darum haben wir diese Woche traditionelle Rezepte gesucht und probiert. Die beiden besten Rezepte stellen wir nun vor. Den Anfang machen Omas Grießschnitten mit Zimtzucker und Äpfeln. Wer möchte, gibt noch etwas Destillat zu den Äpfeln. Dann schmeckt es noch mehr nach Fasching.

Guten Appetit mit unseren, bzw. **Omas Grießschnitten**:

Zutaten

- 1 Liter Milch
- 300 g Grieß
- 75 g Zucker
- 20 g Butter
- Abrieb ½ Bio Zitrone
- Etwas Zimtzucker zum Bestreuen
- Butter(schmalz) zum Ausbraten

Für die Zimtäpfel:

- 2 große Äpfel
- 300 ml Apfelsaft
- 50 g Zucker
- 1-2 TL Stärke
- ½ TL Zimt

Zubereitung

Für die Zimtäpfel die Äpfel (entkernt) in 1-2 cm große Stücke schneiden oder mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen.

Den Apfelsaft mit Zucker, Zimt und Stärke verrühren.

Die Apfelstücke (oder Kugeln) in einem Topf mit dem Apfelsaftgemisch 3 Minuten rührend aufkochen, dann beiseitestellen.

Die Milch mit 20 g Butter, Zitronenabrieb und Zucker zum Kochen bringen. Den Grieß zugeben und 1 Minute rührend kochen lassen. Die Grießmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes kleines Blech ausstreichen und auskühlen lassen. Die Grießmasse sollte 1-2 cm hoch sein.

Nach dem Auskühlen in Stücke schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Grießschnitten, von jeder Seite, goldbraun braten. Mit Zimtzucker bestreuen. Dazu die Zimtäpfel reichen.