

Grießkoch mit Nussbrösel



Zutaten:

- die Zutaten reichen für 4 kleine Portionen
- 500 ml Milch
- 95 g Grieß
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 25 g Butter
- 1 TL Honig
- Abrieb einer halben Bio Zitrone
- 50 g Semmelbrösel oder geriebene Kekse
- 50 g Nüsse, grob gemahlen



Zubereitung

In einem Topf 25 g Butter, 500 ml Milch, Zucker und Vanillezucker, Honig, Zitronenabrieb und den Grieß unter Rühren zum Kochen bringen. Rührend ca. 2-3 Minuten sanft köcheln.

Eine kleine Auflaufform mit Backpapier auslegen und etwas einfetten. Die Hälfte des Grießkoch in die Auflaufform gießen und gleichmäßig verstreichen.

Nüsse und Brösel miteinander vermischen und die Hälfte davon auf die Oberfläche vom Grieß geben. Dann den restlichen Grieß in die Auflaufform einfüllen und ebenmäßig verstreichen. Zum Schluss wieder Bröselgemisch darauf verteilen. Alles mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank 2 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren in 4 Portionen schneiden und mit Vanillesoße oder eingemachten Früchten oder Nüssen reichen.

Tipp: Nach dem Portionieren die Schnitten abgedeckt im Ofen bei 80°C 10 Minuten anwärmen. Warm schmeckt der Grießkoch am Besten.