

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.

