Meine Lieblingsrezepte

SÜSSE SPEISEN

Dinkel-Grießschnitten

Zutaten

1 l	Milch
30 g	Zucker
1	Prise Salz
180 g	SchapfenMühle Dinkel-Grieß

Zubereitung

Milch mit Zucker und der Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Dinkel-Grieß langsam mit einem Schneebesen einrühren und so lange kochen lassen bis ein dicker Brei entstanden ist.

Dinkelgrießbrei zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einer ca. 1 – 2 cm. dicken Platte ausrollen und abkühlen lassen.

Danach die Folie abziehen und die Platte in gleichmäßige Schnitten schneiden. In zerlassener Butter goldgelb anbraten und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Meine Notizen

Hinweis: *Jeder Herd ist anders. Bitte passen Sie die individuell benötigte Zeit und Temperatur gegebenenfalls entsprechend an.*

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Zubereitung!

SchapfenMühle GmbH & Co. KG | Franzenhauserweg 21 | 89081 Ulm | Tel.: 0731 96746 - 0 | info@schapfenmuehle.de | www.schapfenmuehle.de