



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

.....

.....

.....

**Wir wünschen Ihnen viel  
Freude bei der Zubereitung!**