

Grießbrei

Zutaten:

Für 20 Kinder

3 l Milch

300g Weichweizengrieß

8 EL Zucker

4 Pck. Vanillezucker

4 Prisen Salz

4 Eier

100g Butter

Vorbereitung / Zubereitung:

Die Milch mit Zucker, Vanillezucker und vier Prisen Salz in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Den Weizengrieß unter Rühren ein rieseln lassen und nochmals aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb in den Grießbrei rühren. Die Butter ebenfalls in den Grießbrei geben und so lange rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unter den fertigen Grießbrei heben.

