



Rezept von
KATHARINA MONGA



Griessköpfli

Menge

Für 4 Personen



Zutaten

- 1 l Milch
- 1 Vanillestängel
- 1 Prise Salz
- 150 g Biofarm-Dinkelvollgriess
- 2 EL Rohrzucker
- 1 Biozitron (Schale)
- 1 Biozitron (Saft)
- 3 EL gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 500 g Zwetschgen
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Wasser
- ½ TL Zimt

Ein altes Schweizer Dessert lebt wieder auf – neu interpretiert von meinen Enkeln.



STEP 1 Vanillestängel öffnen, auskratzen und beides in die Pfanne geben. Milch und eine Prise Salz hinzufügen und aufkochen.

STEP 2 Dinkelvollgriess langsam einstreuen und unterrühren; den Brei ca. 5 Minuten köcheln lassen.

STEP 3 Vanillestängel entfernen. Zucker, abgeriebene Schale einer ganzen Zitrone und die Hälfte des Safts, Haselnüsse oder Mandeln (nach Belieben auch Sultani-
nen) mit dem Brei vermischen.

STEP 4 Den Brei in kalt ausgespülte Förmchen füllen; 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen.

STEP 5 Zwetschgen in Schnitze schneiden. Den restlichen Zitronensaft, 1 EL Wasser, Zucker und Zimt verrühren, den Zwetschgenschnitzen beigegeben und 5–10 Minuten köcheln lassen. Abschliessend die Griessköpfli damit dekorieren.

Hinweis

Mit Kindern macht es mit Extra-Deko-Utensilien noch mehr Spass.

