

# Grießschnitten

## Zutaten | 4 Portionen

500 ml	Milch
20 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Hartweizengrieß
1	Ei
3 EL	Paniermehl
	Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitungszeit: 40 Min.; Kühlzeit: 6-8 Std.

## Zubereitung:

- Milch mit Zucker und Salz zum Kochen bringen,
- Grieß hineinstreuen und mit einem Kochlöffel gut unterrühren. Topf vom Herd nehmen, Grießbrei mit der Restwärme weitere 5 Min. quellen lassen, dabeiiterrühren.
- Ei dazugeben und gut einrühren. Die Grießmasse noch heiß in eine gefettete Kastenform oder Rehrückenform füllen.
- Alles vollständig ca. 6 bis 8 Stunden Auskühlen lassen, stürzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Grießscheiben in Paniermehl wenden.
- Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Grießschnitten darin von beiden Seiten goldbraun backen.
- Dazu schmeckt frisches Obst oder Obstkompott.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
147 kcal	5,7 g	19 g	5,6g	92 mg