

## Grießbrei

### Zutaten:

|        |                           |
|--------|---------------------------|
| 500 ml | Milch 3,5 % Fett          |
| 120 g  | Weichweizengrieß          |
| 2 EL   | Zucker                    |
| 1      | Vanilleschote             |
| 1      | Prise Salz                |
|        | Apfelmus oder Zucker-Zimt |



### Zubereitung:

Die Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Vanilleschote längst aufschneiden, das Vanillemark mit einem Löffel ausschaben und zur Milch geben.

Den Grieß abwiegen und unter ständigen Rühren in die kochende Milch einstreuen.

Nochmals aufkochen lassen und 10 Minuten bei kleiner Flamme quellen lassen.

Mit Zucker abschmecken und mit Apfelmus oder Zucker-Zimt servieren.

## Milchreis

### Zutaten:

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 500 ml | Milch 3,5 % Fett                   |
| 120 g  | Rundkornreis                       |
| 2 EL   | Zucker                             |
| 1      | Vanilleschote                      |
| 1      | Prise Salz                         |
| 30 g   | Butter                             |
|        | Zucker-Zimt oder frische Erdbeeren |

### Zubereitung:

Die Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Die Vanilleschote längst aufschneiden, das Vanillemark mit einem Löffel ausschaben und zur Milch geben.

Den Rundkornreis abwiegen und unter ständigen Rühren in die kochende Milch geben.

Nochmal aufkochen lassen, mit Zucker und Salz würzen und 2 Stunden unter die Bettdecke stecken. (Achtung: der Dekel muss gut schließen!!!)

Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und braun werden lassen.

Mit der braunen Butter, Zucker-Zimt oder frischen Erdbeeren servieren.