

Griessköpfli

Zutaten für 4 Griessköpfli

4 kleine Pudding-Förmchen
4 dl Milch
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Sultaninen
55 g Dinkelgriess
300 g Beeren
1 dl Wasser
5 EL Zucker

Zubereitung

Förmchen kalt ausspülen und abtropfen lassen.

Milch aufkochen. 40 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Sultaninen dazugeben und mischen. Griess unter Rühren einrieseln lassen. Bei kleiner Hitze ein paar Minuten unter stetem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Griessbrei in die Förmchen füllen und glatt streichen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden auskühlen lassen.

Beeren waschen und wenn nötig klein schneiden. Wasser aufkochen. 5 EL Zucker dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Beeren begeben, vorsichtig mischen und warm werden lassen.

Griessköpfli auf Teller stürzen, warme Beeren rundherum verteilen.

