

Grießschnitten

Rezeptinfo

- ab 7 Monate
- stuhlnormalisierend
- leicht süß
- Grießschnitten sind eine tolle Alternative zu Milchbrei
- Die Grießschnitten werden ziemlich fest so das sie auch in die Hand genommen werden können. Allerdings werden sie schnell weich und eignen sich als Fingerfood nur bedingt.

Zutaten

- 200 ml Vollmilch
 - 4 Esslöffel Weichweizengrieß
 - 1 Teelöffel Rapsöl
 - 1/2 Apfel
- Alternativ können Sie auch anderes Obst wie Pfirsich, Aprikose oder Erdbeeren nehmen.

Vorratshaltung und Aufbewahrung

- Einfrieren [nein]
- Kühlschrank | in einer [luftdichten Dose/Glas](#) [bis 2 Tage]
- Unterwegs | in einer luftdichten [Dose|Glas](#) [nein]
- Aufwärmen | [nein]

Zubereitung



Milch und Grieß in einen Kessel geben.



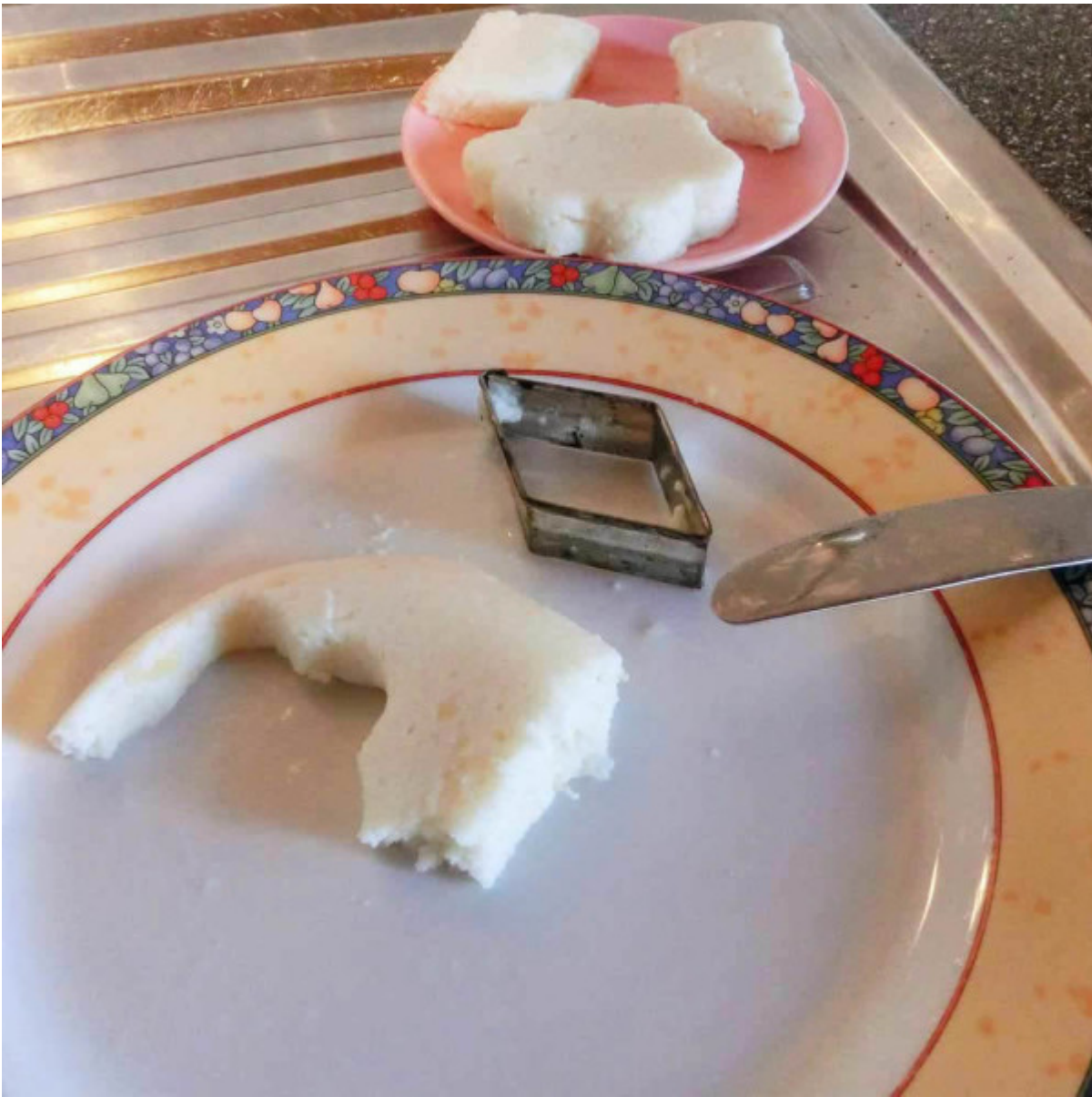
Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten kochen. **Die Masse wird nach etwa 2 Minuten schon fest, muss aber unbedingt noch 1 Minute weiter gekocht werden, da die Grießschnitten sonst nicht fest werden.** Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.



Obst waschen, schälen, reiben und unter rühren.



Einen Suppenteller mit etwas Öl auspinseln, die Masse hineingeben und etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.



Vor dem Verzehr die Gewünschte Menge ausstechen oder in „Schnitten“ schneiden.