

Grießschnitten



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Grießbrei:

- 1 Liter Milch
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- 250 g Weichweizengrieß (nicht zu verwechseln mit Hartweizengrieß)
- 3 Eier
- ½ TL geriebene Zitronenschale

Außerdem:

- Butter (zum Braten)
- 2 Eier
- 1 EL Milch
- 100 g Semmelbrösel
- Zimt
- [Apfelmus](#) (oder Kirschgrütze bei Bedarf)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: 30 Minuten

Grießschnitten einfach zubereiten:

1. Koche den Grießbrei aus Milch, Salz, Zucker, Zitronenschale und Weichweizengrieß.
2. Lass den Brei 10 Minuten abkühlen, rühre dann die Eier ein und gib die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Auflaufform. Stelle diese mindestens 30 Minuten kalt.
3. Stürze die Masse auf ein Brett und schneide sie in Scheiben.
4. Verrühre Eier mit Milch in einer Schüssel. Gib die Schnitten erst in die Eiernmilch und danach in die Semmelbrösel.
5. Brate die Schnitten von beiden Seiten goldbraun an und serviere sie mit Zimt, Apfelmus oder Kirschgrütze.

Je nachdem, wer bei deinen Grießschnitten mit isst, kannst du die Grießmasse in eine andere Form bringen. Klassische Scheiben eignen sich für ältere Kinder, während fingerdicke Sticks optimal in kleine Kinderhände passen. Bei Kleinkindern empfehle ich dir, den Grießbrei mit wenig bzw. keinem Zucker zu kochen und etwas selbstgemachtem [Apfelmus](#) mitzuservieren.

Omas Grießschnitten

Die fertigen Grießschnitten eignen sich nun als ausgebackener Nachtisch, als süßes Frühstück oder als Nachmittags-Snack am Wochenende. Das Tolle an den leckeren Sticks ist, dass sie einfach vorbereitet werden können. Koche den Grießbrei einfach am Vorabend und gib ihn dann über Nacht in den Kühlschrank. Am nächsten Tag musst du den Brei nur noch panieren und anbraten - schon steht ein leckerer Snack für die Familie auf dem Tisch. Apfelmus friere ich übrigens auch gerne in großen Eiswürfelbehältern ein. Die Würfel kannst du dann während des Backens in einem Kochtopf bei leichter Hitze auftauen und dazu servieren. So simpel, so lecker! Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

